

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA – UFSC
CENTRO DE COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO – CCE
PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS DA TRADUÇÃO – PGET**

Juliana de Abreu

**RECEITAS CULINÁRIAS ALEMÃS E AUSTRIACAS
NO FOCO DA TRADUÇÃO CULTURAL:
UMA ANÁLISE FUNCIONALISTA**

Florianópolis
2014

JULIANA DE ABREU

**RECEITAS CULINÁRIAS ALEMÃS E AUSTRIACAS
NO FOCO DA TRADUÇÃO CULTURAL:
UMA ANÁLISE FUNCIONALISTA**

Dissertação de Mestrado submetida ao Programa de Pós-Graduação em Estudos da Tradução da Universidade de Santa Catarina para a obtenção do Grau de Mestra em Estudos da Tradução.

Orientadora: Prof. Dra. Meta Elisabeth Zipser

Florianópolis, 18 de setembro de 2014.

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Abreu, Juliana de
Receitas culinárias alemãs e austríacas no foco da
tradução cultural : uma análise funcionalista / Juliana de
Abreu ; orientadora, Meta Elisabeth Zipser - Florianópolis,
SC, 2014.
132 p.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa
Catarina, Centro de Comunicação e Expressão. Programa de Pós-
Graduação em Estudos da Tradução.

Inclui referências

1. Estudos da Tradução. 2. tradução . 3. receitas
culinárias. 4. cultura. 5. línguas pluricêntricas. I.
Zipser, Meta Elisabeth. II. Universidade Federal de Santa
Catarina. Programa de Pós-Graduação em Estudos da Tradução.
III. Título.

JULIANA DE ABREU

**RECEITAS CULINÁRIAS ALEMÃS E AUSTRIACAS
NO FOCO DA TRADUÇÃO CULTURAL:
UMA ANÁLISE FUNCIONALISTA**

Esta Dissertação foi julgada adequada para obtenção do Título de “Mestra em Estudos da Tradução”, e aprovada em sua forma final pelo Programa de Pós-Graduação em Estudos da Tradução da Universidade Federal de Santa Catarina – PGET/UFSC.

Florianópolis, 18 de setembro de 2014.

Profa. Dra. Andréia Guerini
Coordenadora do Curso

Membros da banca:

Profa. Dra. Meta Elisabeth Zipser
Orientadora (PGET/UFSC)

Profa. Dra. Raquel Carolina Ferraz
D'Ely (PGI/UFSC)

Profa. Dra. Maria José Roslindo
Damiani Costa (PGET/UFSC)

Prof. Dr. Pedro Heliodoro de Moraes
Branco Tavares (USP)

*Para Chico e Raquel –
Meus pais, que nunca deixaram de acreditar em mim.*

AGRADECIMENTOS

Ao Governo Federal Brasileiro e à população brasileira que através dos impostos financiaram doze meses dessa pesquisa através do Programa CAPES-REUNI e que financiam as universidades federais públicas, gratuitas e de qualidade.

À Universidade Federal de Santa Catarina pela oportunidade.

Ao Programa de Pós-Graduação em Estudos da Tradução por trabalhar de forma interdisciplinar. Em especial à equipe da Secretaria, Fernando e Gustavo, que sempre foram solícitos e atenderam meus pedidos gentilmente.

Ao meu pai, Francisco, que pacientemente me apoia – nos meus sonhos, meu exemplo de amor incondicional. À minha mãe, Raquel – o motor que move a família –, minha inspiração acadêmica e de mulher que luta pelas suas convicções. Sem o apoio de vocês minha eterna educação continuada não seria possível.

Ao meu irmão mais velho, Rafael, pelo interesse demonstrado nesses dois anos e meio de pesquisa e pelo orgulho da irmã acadêmica. Ao meu irmão mais novo, Lucas, meu companheiro de café da manhã, meu cobaia, meu aliado e cúmplice das minhas ideias, o meu agradecimento especial, pelo apoio técnico e por todas as ilustrações desse trabalho, sem as quais não teria o mesmo brilho.

À minha amiga Letícia, que de Viena, me apresentou o alemão como língua pluricêntrica, e foi incansável aos meus pedidos de socorro e de envio de materiais (com chocolates surpresa). Muito obrigada pelas conversas sobre o trabalho via *Skype*, aos alertas e sugestões de bibliografias e por todas as traduções do *corpus* desse trabalho – Letícia, a tua participação foi fundamental para a realização e conclusão dessa pesquisa.

Aos amigos que de longe me incentivaram e têm orgulho da amiga que deixou a Áustria para recomeçar tudo, mais uma vez. E aos amigos de perto que entenderam minha ausência nos últimos meses.

Aos meus colegas do TRAC, pelas trocas de conhecimentos, em especial a Michelle e ao Hutan que me incentivaram e colaboraram no ingresso do mestrado; a Myrian pelo amparo no início do processo de escrita; a Elis pela atenção e questionamentos e a Monique, companheira de conversas de corredor, entre uma aula e outra, e que fez sugestões e contribuições durante o desenvolvimento desse trabalho.

Aos professores membros da banca por aceitarem o convite, pela leitura atenciosa e colaboração nesse estudo.

À professora Marion Fischer-Natlacen que por duas vezes me abriu as portas e me proporcionou caminhar e novas direções acerca da tradução, uma vez em 2009 na Universidade de Viena e outra vez em 2011 na Universidade Federal de Santa Catarina ao me apresentar para professora Meta Elisabeth Zipser.

E como não poderia deixar de faltar, meu agradecimento especial à minha orientadora, Profa. Dra. Meta Elisabeth Zipser, que enxergou em mim um potencial para o desenvolvimento da carreira acadêmica me oferecendo a oportunidade de trabalhar com dois dos melhores temas que a Áustria me proporcionou, o gosto pela língua alemã e seus sabores culinários. Sou infinitamente grata pela oportunidade oferecida, pela paciência durante as orientações, pelo encorajamento e ensinamentos diários. Muito obrigada por esses dois anos de trabalho harmonioso e pela amizade construída.

Herzlichen Dank!

*Saboreio com efeito certas palavras e de
algumas pareço sentir uns como odores que
correspondessem aos seus diversos sabores.
(FREYRE, 2006, p. 190)*

ABREU, Juliana de. **Receitas culinárias alemãs e austríacas no foco da tradução cultural**: uma análise funcionalista. Florianópolis, SC, 2014. Dissertação (Mestrado em Estudos da Tradução) – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, Florianópolis, 2014.

RESUMO

A língua é um dos elementos característicos da cultura de um povo, outro aspecto é sua alimentação e como as suas receitas culinárias são escritas e descritas, pois depende de quem e para quem se escreve. A língua alemã pode ser considerada uma língua pluricêntrica, devido suas variedades nacionais e regionais nos países falantes da língua. E a culinária entre os países que têm o alemão como língua oficial é parecida, muitas vezes igual, porém os pratos e os ingredientes apresentam nomes diferentes e a forma de preparo e unidades de medidas também são descritas de maneiras distintas, o que torna necessária uma tradução intralingual, mesmo que informal do gênero textual receitas culinárias. Identificar através do léxico, elementos culturais e identitários nas receitas culinárias alemãs e austríacas é o tema central desse estudo. Um paralelo entre os conceitos de cultura (DAMATTA, 1986; LARAIA, 2009), tradição (HOBSBAWN, 2012) e identidade (BAUMAN, 2005; HALL, 2011), auxiliam na relação da proposta de línguas pluricêntricas, voltada para a língua alemã (MUHR, 2000; AMMON, 1995), e do gênero textual receitas culinárias (TRAVAGLIA, 1992, 2007; MARCUSCHI, 2003, 2004, 2006, 2010). Estudo qualitativo de caráter exploratório realizado através de uma análise comparativa do *corpus* de pesquisa, composto por dezoito receitas culinárias análogas, com títulos diferentes, publicadas em dois impressos da Alemanha e dois da Áustria. Os títulos das receitas estão ancorados no contexto sócio-histórico-cultural do país onde se encontra, que permite uma analogia com a teoria de tradução como representação cultural voltada para o jornalismo (ZIPSER, 2002). Levando em consideração a variedade linguística nacional e a diversidade cultural e identitária entre os dois países, a tradução intralingual (JAKOSBON, 2010) acaba se tornando uma prática recorrente. Com base na visão funcionalista da tradução (REIB, 1996; VERMEER, 1986) e na proposta de um modelo de análise textual para prática tradutória (NORD, 1993, 2009), os dados das receitas culinárias selecionadas evidenciam os elementos que correspondem aos fatores externos e internos ao texto, os quais ao se interrelacionarem, proporcionam um resultado denominado efeito textual. De acordo com as discussões dos dados, as receitas culinárias analisadas revelam que mesmo que a língua alemã padrão seja compartilhada pela Alemanha e Áustria, nota-se que, quando se trata do gênero textual receitas culinárias, os elementos culturais são variáveis presentes que levam ao possível não compartilhamento da língua.

Palavras chave: tradução, receitas culinárias, cultura, línguas pluricêntricas

ABREU, Juliana de. **Receitas culinárias alemãs e austríacas no foco da tradução cultural**: uma análise funcionalista. Florianópolis, SC, 2014. Dissertação (Mestrado em Estudos da Tradução) – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, Florianópolis, 2014.

ABSTRACT

Language is one of the elements that compose the culture of a given group of people. Another aspect concerns their eating habits and how their cooking recipes are written and described because it depends on who writes them as well as their specific target public. German may be considered a pluricentric language due to its national and regional varieties found in German speaking countries. These countries present a similar culinary, often the same, however, dishes and ingredients have different names and the methods of preparation as well as units of measure are described in different ways which demands intralingual translations, even if informal for the cooking recipe genre. The main purpose of this study is to observe cultural and identity elements in German cooking recipes through the lexicon. For that, concepts of culture (DAMATTA, 1986; LARAIA, 2009), tradition (HOBBSAWN, 2012) and identity (BAUMAN, 2005; HALL, 2011) assist in the correlation of pluricentric languages proposed for German (MUHR, 2000; AMMON, 1995), and text genre that shapes cooking recipes (TRAVAGLIA, 1992, 2007; MARCUSCHI, 2003, 2004, 2006, 2010). A qualitative and exploratory study is carried out through a comparative analysis with our *corpus*, which counts on eighteen recipes with different titles from two German prints and two Austrian ones. The recipe titles are based on the social, historical and cultural context from their respective countries being possible to draw an analogy with the translation theory of cultural representation for journalism (ZIPSER, 2002). Considering the national linguistic varieties and the cultural and identity diversities between Austria and Germany, intralingual translation (JAKOSBON, 2010) turns to be a common practice. Based on the functionalist view on translation (REIß, 1996; VERMEER, 1986) and a text analysis proposal for the translation practice (NORD, 1993, 2009), when interrelating, our data collection from the recipes shows corresponding elements to external and internal factors of the text which result in textual effect. With our discussion founded on the data, the recipes analysed reveal that even having the standard German language officially shared between Germany and Austria, we perceive that when it regards the cooking recipe genre, cultural elements are current variables that may lead the language not to share a common ground.

Keywords: translation, cooking recipes, culture, pluricentric languages

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Variedades nacionais da língua alemã	21
Figura 2: Gastronomia, Culinária e Receitas.....	24
Figura 3: A interdependência dos Fatores Extratextuais.....	36
Figura 4: A interdependência dos Fatores Intratextuais	37
Figura 5: Interrelação entre os Fatores Extra- e Intratextuais	38
Figura 6: Tradução como Representação Cultural no Jornalismo.....	41
Figura 7: Tradução como Representação Cultural na Culinária	42
Figura 8: Procedimentos metodológicos	47
Figura 9: Capa do dicionário: <i>Wörterbuch Österreichisch-Deutsch</i>	48
Figura 10: Capa do dicionário: <i>Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache</i>	48
Figura 11: Capa do livro: <i>Mein erstes Kochbuch</i>	49
Figura 12: Capa do livro: <i>Deutsche Hausmannskost</i>	49
Figura 13: Capa do livro: <i>Die gute Küche</i>	52
Figura 14: Capa do livro: <i>Großmutter's Leibspeisen</i>	52
Figura 15: Capa do dicionário: <i>Österreichisches Wörterbuch</i>	60
Figura 16: <i>Käseleib, Brotleib, Fleischleibchen</i>	85
Figura 17: <i>Germknödel/Kartoffelklöße, Erdäpfelknödel/Kartoffelknödel/Kartoffelklöße, Marillenknödel/ Aprikosenknödel</i>	86
Figura 19: <i>Klöße ou Knödel?</i>	86
Figura 20: <i>Eierkuchen (Omellet), Eierkuchen</i>	87
Figura 21: <i>Palatschinke, Pfannkuchen</i>	88

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Gêneros necessariamente compostos por um tipo	6
Quadro 2: Tipos Textuais e Gêneros Textuais	7
Quadro 3: Modelo de Christiane Nord	34
Quadro 4: Fatores externos e internos ao texto e efeito do texto	35
Quadro 5: Termos culinários elencados	54
Quadro 6: Termos austríacos	60
Quadro 7: Termos austríacos sem correspondentes em alemão.....	61
Quadro 8: Primeira seleção de pratos.....	62
Quadro 9: Segunda seleção de pratos.....	63
Quadro 10: Levantamento das receitas nos livros MK e DH.....	64
Quadro 11: Levantamento das receitas nos livros DK e GL.....	65
Quadro 12: Receitas selecionadas para análise	66
Quadro 13: <i>Faschierte Laibchen, Fisch-Küchlein (Frikadellen), Fleischlaibschen/Fischlaibchen, Bouletten</i>	70
Quadro 14: <i>Germknödel, Hefekloesse</i>	72
Quadro 15: <i>Erdäpfelknödel, Gekochtekartofelnknödel, Kartoffelknödel, Kartoffelkloesse</i>	73
Quadro 16: <i>Marillenknödel, Aprikoseknödel, Zwetschkenknödel/Marillenknödel</i>	74
Quadro 17: <i>Palatschinken, Eierkuchen*/Einfache Pfannkuchen, Palatschinken, Eierkuchen</i>	76
Quadro 18: Diferenças e semelhanças lexicais entre as variedades nacionais no <i>corpus</i> de pesquisa.....	82

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

DH	<i>Deutsche Hausmannskost: 200 Rezepte traditioneller Küche</i>
DK	<i>Die gute Küche: das österreichische Jahrhundert Kochbuch</i>
DPLP	Dicionário Priberam da Língua Portuguesa
FE	Fatores Extratextuais
FI	Fatores Intratextuais
GDF	<i>Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache</i>
GL	<i>Großmutter's Leibspeisen: 936 Rezepte aus der guten alten Zeit</i>
LC	Língua de Chegada
LP	Língua de Partida
MK-	<i>Mein erstes Kochbuch mit Servierkunde und Nahrungsmittellehre: ein Arbeitsbuch für alle Schulen, die in die Kochkunst einführen</i>
PGET	Programa de Pós-Graduação em Estudos da Tradução
TC	Texto de Chegada
TP	Texto de Partida
TT	Texto Traduzido
TRAC	Grupo de Pesquisa Tradução e Cultura
UE	União Europeia
UFSC	Universidade Federal de Santa Catarina
USP	Universidade de São Paulo
WÖD	<i>Wörterbuch Österreichisch-Deutsch</i>

SUMÁRIO

1 CONSIDERAÇÕES INICIAIS	1
2 GÊNERO TEXTUAL RECEITA	5
2.1 Definição de gênero e tipologia textual	5
2.2 Receitas culinárias	8
3 CULTURA, LÍNGUA E CULINÁRIA	11
3.1 Questões culturais, identitárias e tradicionais	11
3.2 A língua alemã como língua pluricêntrica	14
3.3 Culinária alemã e austríaca	22
4 ASPECTOS TRADUTÓRIOS	29
4.1 Definindo tradução	29
4.2 Funcionalismo alemão	31
4.3 Aspectos intralinguais	38
4.4 Representação cultural	40
5 METODOLOGIA	43
5.1 Propósitos da pesquisa	43
5.2 Caracterização da pesquisa	45
5.3 Procedimentos metodológicos	45
5.3.1 Primeira seleção do <i>corpus</i>	54
5.3.2 Segunda seleção do <i>corpus</i>	63
5.4 Procedimentos de análise	67
5.5 Limitações da pesquisa	67
6 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS DADOS	69
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	89
REFERÊNCIAS	93
GLOSSÁRIO (no enfoque desta pesquisa)	101
ANEXO A – <i>Faschierte Laibchen, Frikadellen, Fleischlaibchen, Bouletten</i>	103
	103
ANEXO B – <i>Germknödel, Hefeklöße</i>	107
ANEXO C – <i>Erdäpfelknödel, Gekochte Karoffelknödel, Kartoffelknödel, Kartoffelkloesse</i>	111
ANEXO D – <i>Marillenknödel, Aprikosenknödel (Marillenknödel), Marillenknödel ...</i>	115
ANEXO E – <i>Palatschinken, Eierkuchen/ Einfache Pfannkuchen, Palatschinkenteig, Eierkuchen</i>	119
ANEXO F – Sumário do livro <i>Mein erstes Kochbuch</i>	123
ANEXO G – Sumário do livro <i>Großmutter's Leibseisen</i>	129
APÊNDICE A – Teste Piloto (para alemães)	131
APÊNDICE B – Teste Piloto (para austríacos)	132

1 CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Por seis anos (2005-2011) vivi em Viena, na Áustria, e meu interesse pela culinária local foi despertado desde o momento que experimentei meu primeiro prato austríaco, o *Leberknödelsuppe* (sopa de bolinhos de fígado). Seguindo com o aprendizado da língua alemã e compras constantes de livros de culinária, a atividade não se restringia em cozinhar, senão de pesquisas constantes em dicionários e *websites*, pois os ingredientes descritos nas receitas não tinham o mesmo nome dos produtos que eu estava acostumada a comprar nos supermercados. Aos poucos me dei conta que os livros eram editados na Alemanha e apresentavam diferenças não apenas lexicais, mas também gramaticais. Com o passar dos anos, o tema deixou de ser um assunto e acabou se tornando natural, caindo no esquecimento.

Ao retornar a Florianópolis e me inserir novamente nas atividades acadêmicas, o tema voltou a ser discutido e foi assunto do minicurso intitulado *Marcas intralinguais entre a Alemanha e a Áustria: elas existem?*, ministrado na Semana Acadêmica de Letras, em 2012. O minicurso teve como pano de fundo as diferenças lexicais e a defesa do *alemão austríaco* como uma variedade da língua alemã padrão e não como um dialeto. Assim surgiu o tema desta pesquisa.

A língua alemã é uma das mais faladas na Europa, sendo que é a língua oficial da Alemanha, Áustria, Liechtenstein e co-oficial da Luxemburgo e Suíça – cabe ainda citar que uma pequena parte da Itália e Bélgica apresentam também a língua alemã como língua oficial regional. (SIEBENHAAR, 2011). Isso se deve a acontecimentos históricos de disputa territorial.

De acordo com documentos oficiais e divulgação pública a respeito dos acordos instituídos entre os Estados-membros da União Europeia (UE), no que diz respeito a línguas está estabelecido que mesmo entre as muitas línguas e dialetos falados, oficiais são apenas 23 línguas, para as quais são traduzidos documentos importantes, como por exemplo, a legislação e sessões plenárias. A UE além de tratar de assuntos econômicos, trabalha também para preservar a diversidade cultural e linguística, com o intuito de manter uma relação de união e respeito pelas diferenças entre os Estados-membros.

A Alemanha é um dos maiores países da Europa em termos de território e população. Possui grande representatividade econômica e domínio político na União Europeia, por ser um dos países-membro fundadores da Comunidade Comum Europeia que deu origem à União Europeia. Esses fatores contribuem para a hegemonia do Estado Alemão perante outros países falantes da língua alemã, o que naturaliza a sua língua como sendo um padrão modelo oficial a ser ensinado, escrito e muitas vezes falado.

É preciso levar em consideração que mesmo havendo um modelo oficial de língua, que aqui denominamos de língua padrão (*Standardsprache*), as variedades deste padrão existem e deveriam ser reconhecidas como tal. Infelizmente não temos como abarcar neste estudo todas as variantes dentro das variedades da língua alemã, por isso o enfoque desta pesquisa fica restrito às variedades nacionais alemã e austríaca da língua alemã, que designamos de *alemão germânico* e *alemão austríaco*.

Nesses termos, Rudolf Muhr (2000) apresenta e defende a língua alemã como sendo uma língua pluricêntrica, assim como, por exemplo, espanhol, francês, inglês e português. Muhr (2000) e Ammon (1995, 2004) definem línguas pluricêntricas como sendo línguas com diversas variedades da língua padrão. Para uma língua ser considerada pluricêntrica, ela deve apresentar duas características principais, sendo a

primeira a ocorrência dessa língua em vários países, e a segunda, o *status* de línguas nesses países.

Sob esse aspecto, o alemão austríaco deveria, conforme o conceito apresentado, ser também considerado uma variedade da língua padrão alemã, pois além das duas características citadas acima, a variedade austríaca apresenta diferenças lexicais e gramaticais, já oficializadas, e não apenas diferença na pronúncia do alemão padrão característico do norte da Alemanha.

Se pensarmos a língua como uma forma de um povo de expressar, representar e reproduzir sua identidade, podemos afirmar que a língua é um dos elementos característicos de uma cultura e um outro aspecto referente às manifestações culturais de um povo é sua alimentação, como as suas receitas são escritas, descritas, ou transmitidas até mesmo na oralidade.

Um bom exemplo para se constatar e comparar essas diferenças são receitas culinárias. Receitas tradicionais alemãs e austríacas, idênticas ou não, chamam a atenção para questões de ordem lexical e gramatical.

No caso de receitas culinárias análogas, muitas vezes o título por si só já manifesta em qual cultura ela está inserida. Um bom exemplo é o caso das tradicionais “bolachinhas de natal” que em *alemão germânico* são chamadas de *Weihnachtsplätzchen* e em *alemão austríaco* de *Weihnachtsbäckerei*. Cabe ainda citarmos mais um prato que são as panquecas, denominadas *Pfankuchen* e *Eierkuchen* na Alemanha e *Palatschinken* na Áustria. Em face disso, Flandrin e Montanari (1998, p. 451) afirmam que “[...] o estudo minucioso das receitas é muito útil [...], desde que ele separe bem seus diferentes níveis: o título da receita – o que se poderia chamar de repertório –, os produtos utilizados e por fim os sabores, as cores e os cheiros que deles resultam”.

Se levarmos em consideração além do título das receitas, também seus ingredientes, notamos que mesmo apesar da Alemanha e da Áustria terem o alemão como língua oficial, problemas de comunicação podem ocorrer nessas duas culturas quando a gastronomia e a culinária são tomadas como temas, pois os grupos pertencentes a esses dois países são culturalmente marcados.

A alimentação de um povo reflete sua cultura e o processo de se conhecer uma cultura não tem limite, por isso era constante o aprendizado com relação a culinária e gastronomia em todos os lugares que eu visitava. Alguns pratos tradicionais da Áustria são de origem húngara e são servidos como “comida típica” tanto na Alemanha, como na República Checa, na Hungria e na Áustria.

Partindo da premissa que a língua alemã é uma língua pluricêntrica, onde existe variação lexical e gramatical que pode influenciar na interpretação do texto, e está ligada diretamente à cultura de um povo, é legítimo que se utilize de receitas para se elaborar uma análise de gênero, convenção e descrição textuais entre variações de uma mesma língua. Pois, “[...] não é por mera fantasia que a maneira de preparar os mesmos alimentos difere de um povo para o outro [...]” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 17).

Nesse âmbito, os Estudos da Tradução vem nos ajudar a elucidar a necessidade de uma tradução intralingual no gênero textual receitas culinárias de uma mesma língua. Para compararmos as diferenças intralinguais nos apoiamos nos fatores extra e intratextuais de análise propostos por Christiane Nord (2009). Até o presente momento não foi desenvolvido nenhum trabalho acadêmico que envolvesse cultura, língua e culinária, com enfoque na tradução funcionalista, na língua alemã, nas culturas austríaca e alemã e no gênero textual receitas culinária. Sendo esse estudo legitimamente original e inédito na área dos Estudos da Tradução no Brasil.

Nessa pesquisa não tratamos da língua alemã falada, apenas de alguns aspectos da língua escrita e não há pretensão alguma de apresentar e nem propor uma tradução intra- e/ou interlingual das receitas culinárias selecionadas para análise. As traduções presentes no corpo do trabalho foram feitas por mim, consideradas como uma forma de auxiliar os leitores que não compartilham a língua alemã, mas apresentam interesse no assunto abordado. As traduções das receitas que estão nos Anexos A, B, C, D e E foram feitas por Letícia Gomes Ribeiro para esse estudo e não para fins de publicação comercial.

As limitações da pesquisa estão divididas em dois momentos, num primeiro na metodologia com relação as dificuldades para aquisição de material para compor o *corpus* da pesquisa e num outro nas considerações finais que remetem à necessidade de se fazer um recorte devido a limitação de tempo para a execução desse trabalho.

Diante do exposto apresentamos o **objetivo geral** da pesquisa, que consiste em identificar através do léxico elementos culturais e identitários nas receitas culinárias alemãs e austríacas. E no que tange os **objetivos específicos** podemos elencar:

- Apresentar o conceito de línguas pluricêntricas e contextualizar o *alemão austríaco* como uma variedade da língua alemã padrão;
- Identificar aspectos que evidenciam características linguísticas e culturais (alemã e austríaca) no *corpus* de pesquisa;
- Elencar correspondentes intralinguais no *corpus* de pesquisa e
- Ampliar o conceito de tradução intralingual e sua importância.

Os objetivos traçados nos ajudarão a responder às seguintes **perguntas de pesquisa**:

- Quais são as diferenças linguísticas presentes nas receitas culinárias?
- Quais são os elementos culturais presentes nas receitas alemãs e austríacas?
- O léxico presente nas receitas culinárias é compartilhado pelos dois países e pelas duas culturas?
- Há a necessidade de uma tradução intralingual das receitas culinárias de ambas as culturas?

E buscar a verificação da seguinte **hipótese**:

- Mesmo que a língua alemã padrão seja compartilhada por esses dois países (Alemanha e Áustria), nota-se que, quando se trata das receitas culinárias, os elementos culturais são variáveis presentes que levam ao possível não compartilhamento da língua.

As escritas dessa dissertação estão estruturadas em sete capítulos, sendo o **Capítulo 1** reservado às considerações iniciais, onde a motivação, os objetivos, as perguntas de pesquisa, a justificativa e importância do tema para área dos Estudos da Tradução são apresentadas, bem como a estruturação do estudo.

O **Capítulo 2** contempla a primeira parte da fundamentação teórica, abarcada pelo gênero textual receitas culinárias, onde é definido conceito de gênero textual, bem como as tipologias, com base em Bakhtin (2011), Marcuschi (2003, 2004, 2006, 2010), Travaglia (2007), Dolz e Scheuwly (2010) e Santos e Fabiani (2012). No **Capítulo 3**, onde a segunda parte de base teórica é tratada, estão apresentadas dimensões sobre

cultura, língua e culinária, de acordo com Bauman (2005, 2013), Hall (2011), que tratam basicamente das questões culturais, identitárias e tradicionais, seguido por Muhr (2000), Ebner (2008), Ammon (1995, 2004), linguistas austríacos e alemão preocupados com plucentricidade da língua alemã e, Brillat-Savarin (1995), Braune e Franco (2012) que nos apresentam a gastronomia e a culinária. E a terceira e última parte sobre os aspectos teóricos está exposta no **Capítulo 4**, reservado para os aspectos tradutórios, no qual uma definição sobre tradução é apresentada, bem como o funcionalismo alemão teorizado por Reiß (1996) e Vermeer (1986), atualizado e aplicado por Nord (1993, 2009), e por fim a teoria da tradução como representação cultural por Zipser (2002).

Os propósitos e caracterização da pesquisa, os procedimentos metodológicos e de análise estão no **Capítulo 5** que discorre sobre a metodologia desenvolvida e aplicada nesse estudo. Seguindo a ordem, o **Capítulo 6** fica reservado para a análise e discussão dos dados coletados no *corpus* de pesquisa.

E por fim, no **Capítulo 7** são tecidas as considerações finais dessa pesquisa, que contempla as considerações e constatações e as futuras possibilidades de expansão acerca do assunto tratado. Para finalizar apresentamos todas as bibliografias utilizadas e que serviram como aporte para aquisição de conhecimento e desenvolvimento de um pensamento crítico, além do Glossário, Anexos e Apêndices.

2 GÊNERO TEXTUAL RECEITA

Os gêneros tipificam muitas coisas além da forma textual. São parte do modo como os seres humanos dão forma às atividades sociais. (BAZERMAN, 2009, p. 38)

Nesta primeira fase da fundamentação teórica são apresentados conceitos de gênero textual, iniciando por Bakhtin (2011) e em seguida a tipologia textual, com um maior aprofundamento no gênero textual receitas culinárias, tipo injuntivo – objeto de estudo deste trabalho – assim como algumas de suas características específicas apresentadas por Marcuschi (2003, 2004, 2006, 2010), Travaglia (1992, 2007), Dolz e Scheuwly (2010) e Santos e Fabiani (2012).

2.1 Definição de gênero e tipologia textual

Bakhtin (2011) sustenta a ideia que só nos comunicamos através dos gêneros do discurso (orais e escritos), ou seja, os gêneros textuais estão relacionados às atividades comunicativas do cotidiano com a finalidade de contribuir para a ordenação e estabilização da interlocução social.

A forma de comunicação social era basicamente oral até a invenção da escrita alfabética por volta do século VII a.C., conforme relata Marcuschi (2010).

Com o surgimento da escrita alfabética e sua evolução, os gêneros do discurso multiplicaram-se e “a partir do século XV, os gêneros expandem-se com o florescimento da cultura impressa para, na fase intermediária de industrialização iniciada no século XVIII, dar início a uma grande ampliação.” (MARCUSCHI, 2010, p. 20).

Em face disso é possível inferirmos que acontecimentos históricos, relacionados a uma sociedade e atrelada à sua cultura estão inerentes ao texto e a evolução dos seus gêneros.

Segundo o pensamento de Marcuschi (2003, p. 3), texto é considerado “um evento comunicativo em que aspectos linguísticos, sociais e cognitivos estão envolvidos de maneira central e integrada”, conceito que utilizamos nessa pesquisa.

Atualmente vivemos na “era eletrônica da comunicação” onde o rádio, a televisão, os gravadores, o telefone – fixo e móvel – e os computadores pessoais – com conexão à internet – estão presentes na vida diária do ser humano que possibilita o constante surgimento de novas formas de comunicação, despertando assim novos gêneros textuais.

Para Bakhtin (2011) os gêneros estão agrupados em dois tipos, sendo eles primários e secundários. Os primários, chamados também de simples, compreendem situações comunicativas cotidianas, espontâneas e não elaboradas – ou seja, situações simples –, já os secundários, chamados também de complexos, surgem nas condições de comunicação cultural mais complexa, conforme explicam Marinello, Boff e Köche (2008, p. 56).

Para um melhor entendimento e também para que não haja equívoco entre gêneros textuais e tipos textuais, adotamos nesta pesquisa, os conceitos definidos por Travaglia (2007) e Marcuschi (2010).

“O **gênero** se caracteriza por exercer uma função sociocomunicativa específica.” (TRAVAGLIA, 2007, p. 41, grifo do autor). E Marcuschi (2010, p. 19) caracteriza os gêneros textuais como sendo “eventos textuais maleáveis, dinâmicos e plásticos”, ou seja, os gêneros se modificam conforme a sociedade também se modifica.

Nesse sentido, o autor afirma que

Surgem emparelhados a necessidades e atividades socioculturais, bem como na relação com inovações tecnológicas, o que é facilmente perceptível ao se considerar a quantidade de gêneros textuais hoje existentes em relação a sociedades anteriores à comunicação escrita. (MARCUSCHI, 2010, p. 19)

Sendo assim, ao pensarmos em gêneros textuais como forma de concretização de práticas sociais do dia a dia percebemos que ao criar novas formas de comunicação, novos gêneros textuais surgem naturalmente e tais gêneros incorporam-se funcionalmente nas culturas em que se desenvolvem, “com o objetivo de proporcionar e expandir a atividade comunicativa da sociedade [...]” (FOLSTER, 2013, p. 48).

Os gêneros textuais são reconhecidos e compartilhados socialmente pelas suas estruturas – geralmente muito semelhantes –, com propósitos predefinidos em situações específicas.

Cabe ressaltar que os gêneros textuais são compostos por tipos textuais, ou seja, a maneira estrutural como um texto se apresenta.

Travaglia (2007, p. 41, grifos do autor) diz que o “*tipo* pode ser identificado e caracterizado por instaurar um modo de interação, uma maneira de interlocução, segundo perspectivas que podem variar constituindo critérios para o estabelecimento de tipologias diferentes”. Para deixar claro que tipo textual pertence a que gênero, o autor apresenta o seguinte quadro:

Quadro 1: Gêneros necessariamente compostos por um tipo

Tipo	Exemplos de gêneros necessariamente compostos por um tipo em termos de dominância
Descritivo	Até 2003 não observáramos nenhum gênero necessariamente descritivo. Atualmente incluimos qualificação e classificado.
Dissertativo	Tese, dissertação de mestrado, artigo acadêmico-científico, editorial de jornal, monografia, conferência, artigo de divulgação científica, etc.
Injuntivo	Mensagem religiosa-doutrinária, instruções, manuais de uso e/ou montagem de aparelhos e outros, receitas de cozinha e receitas medicas, textos de orientação comportamental (ex. como dirigir), etc.
Narrativo	Atas, notícias, peças de teatro, romances, novelas (literárias, de rádio e TV), contos, contos de fadas, fabulas, apólogos, parábolas, mitos, lendas, anedotas, piadas, fofoca, caso, biografia, epopéia, poema heróico, poema burlesco, etc. Podem ser incluídos aqui os gêneros em que há fusão com o tipo dramático: comédia, tragédia, drama, farsa, auto, esquete, opera, vaudeville, etc.

Preditivo	Boletins meteorológicos e astronômicos, profecias, programas, etc.
Humorístico	Piada, comédia, farsa, esquete humorístico, etc.
Lírico	Espécies. Soneto, madrigal, ditirambo, elegia, poemas bucólicos (écloga, idílio), haicai, ode, acróstico, balada, epítalamo, hino, vilancete, acalanto, barcarola, canto real, trova.

Fonte: Travaglia (2007, p. 56)

Marcuschi (2007, p. 23), usa “a expressão *tipo textual* para designar uma espécie de sequência teoricamente definida pela natureza linguística de sua composição [...]”, sendo estas as características lexicais, sintáticas, verbais e lógicas. E em geral, os *tipos textuais* abrangem cerca de cinco categorias: “narração, argumentação, exposição, descrição e injunção.”

E a expressão *gênero textual* é tida “[...] para referir os textos materializados que encontramos em nossa vida diária e que apresentam características sociocomunicativas definidas por conteúdos, propriedades funcionais, estilo e composição característica.”

Para o mesmo autor, os gêneros textuais são inúmeros, e como supracitados, estão em constante transformação. Alguns exemplos seriam: cartas, convites, bulas de remédio, receitas médicas, notícias jornalísticas, folhetos turísticos, tira cômica, piada, e-mail, contratos, contos de fada, horóscopo, manuais, bate-papo por computador, lista de compras, cardápio de restaurante, receitas culinárias, entre outros tantos.

Ou seja,

[...] para a noção de tipo textual, predomina a identificação de sequências linguísticas norteadoras; já para a noção de gênero textual, predominam os critérios de ação prática, circulação sócio-histórica, conteúdo temático, estilo e composicionalidade [...]. (MARCUSCHI, 2010, p. 25)

Para uma melhor visibilidade, Marcuschi (2010) apresenta o seguinte quadro sinótico:

Quadro 2: Tipos Textuais e Gêneros Textuais

Tipos Textuais	Gêneros Textuais
<ol style="list-style-type: none"> 1. construtos teóricos definidos por propriedades linguísticas intrínsecas; 2. constituem sequências linguísticas ou sequências de enunciados e não são textos empíricos; 3. sua nomeação abrange um conjunto limitado de categorias teóricas determinadas por aspectos lexicais, sintáticos, relações lógicas, tempo verbal; 4. designações teóricas dos tipos: narração, argumentação, descrição, injunção e exposição. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. realizações linguísticas concretas definidas por propriedades sociocomunicativas; 2. constituem textos empiricamente realizados, cumprindo funções em situações comunicativas; 3. sua nomeação abrange um conjunto aberto e praticamente ilimitado de designações concretas determinadas pelo canal, estilo, conteúdo, composição e função; 4. exemplos de gêneros: telefonema, sermão, carta comercial, carta pessoas, romance, bilhete aula expositiva, reunião de condomínio, horóscopo, receita culinária, bula de remédio, lista de compras, cardápio, instruções de uso, outdoor, inquérito policial, resenha, edital de concurso, piada, conversação espontânea, conferencia, bate-papo virtual, aulas virtuais, etc.

Fonte: Marcuschi (2010, p. 24)

Além dos exemplos citados por Travaglia (2007) e Marcuschi (2010) existem centenas de gêneros textuais, outros que se modificam e ainda outros em desenvolvimento. E como apresenta Travaglia (2007), os tipos textuais não se modificam. Sendo assim, pode-se dizer que conforme novos gêneros textuais surgem, os mesmos tratam de se enquadrar em algum tipo textual já consagrado. Vale destacar que enquanto Marcuschi (2010) classifica os tipos textuais em cinco, Travaglia (2007) classifica em sete diferentes tipos, conforme apresentado no Quadro 1.

O objeto de estudo escolhido para esta pesquisa é exclusivamente o gênero textual receitas culinárias, classificada como sendo do tipo injuntivo, conforme apresentado a seguir. Porém, antes de seguirmos adiante é preciso fazer aqui uma ressalva quanto ao termo *injuntivo*.

No Dicionário de Linguística (2007, p. 346) o vocábulo *injuntivo* é definido da seguinte forma:

1. Frase *injuntiva* é a que exprime uma ordem, dada ao falante para executar (ou não executar) tal ação. As formas verbais específicas dessas frases estão no modo *injuntivo*: o imperativo é uma das formas do *injuntivo*.
2. Emprega-se a *função injuntiva* para designar a função da linguagem chamada “conativa” ou “imperativa”: o falante incita o destinatário a agir de uma certa maneira.

O comando e a execução são a base comunicativa que marca a sequência do tipo textual injuntivo, cujo objetivo principal é induzir o enunciador a executar o comando como está descrito no texto, sendo esse o principal propósito ou função sociocomunicativa dos textos injuntivos. (SANTOS; FABIANI, 2012, p. 65).

Esse tipo de texto é também apresentado como um gênero textual, denominado **gênero instrucional**, conforme aborda Marinello, Boff e Köche (2008) e também Santos e Fabiani (2012).

É complicado tratarmos receitas culinárias como sendo algo fixo e imperativo. Quem cozinha sabe que muitas vezes é preciso ser flexível e que até mesmo o conhecimento prévio acaba oferecendo um olhar crítico à regras com relação aos ingredientes, modo de preparo, tempo de cozimento, entre outros. Um bom exemplo é o tipo de fogão ou forno. Cozinhar em fogão a gás é diferente de um fogão elétrico que é diferente de um fogão a lenha. Assim como o forno.

Sendo assim, apesar de uma receita culinária apresentar características injuntivas, pode ser considerada mais como um guia de procedimentos instrucionais.

No presente trabalho tratamos instrucional e injuntivo como sinônimos, apesar de um ser gênero e o outro tipo textual, como tratam os referentes teóricos consagrados na área.

2.2 Receitas culinárias

As receitas culinárias que encontramos em meio impresso (livros, revistas e folhetos), *online* (internet) e nos programas de culinárias transmitidos pelos canais televisivos apresentam uma estrutura já consagrada e compartilhada por culturas diversas, além de cumprir um papel funcional e comunicativo nas (ou entre as) sociedades.

O gênero textual receitas culinárias é de fácil identificação justamente pela sua estrutura e tipologia textual. Bazerman (2009, p. 38) admite que

A maioria dos gêneros tem características de fácil reconhecimento que sinalizam a espécie de texto que são. E, frequentemente, essas características estão intimamente relacionadas com as funções principais ou atividades realizadas pelo gênero.

De acordo com a tipologia textual apresentada por Mascuschi (2010) e Travaglia (2007), as receitas culinárias se encaixam no tipo textual injuntivo.

As receitas culinárias oferecem prescrições e instruções, que relacionam à ação e orientação de ações, conforme apresentam Dolz e Scheuwly (2010). A relação de comandos e execuções que orientam e também proíbem algumas ações são caracterizadas por uma linguagem de regulação mútua de comportamento.

Essa relação de regulação, de acordo com Santos e Fabiani (2012, p. 65) destacam que “o arranjo discursivo do gênero instrucional, necessariamente, inscreve no texto as figuras de um enunciador (aquele que prescreve ou interdita os comandos) e de um enunciatário (a quem se dirigem as instruções ou interdições a serem observadas).”

Sendo assim, as receitas culinárias podem ser consideradas textos instrucionais, pois quem escreve – o enunciador – estabelece uma série de comandos/instruções a serem seguidos e quem lê a receita – o enunciatário – segue as instruções determinadas.

Travaglia (2007, p. 50-51) diz que um texto do tipo injuntivo é composto de três partes ou categorias esquemáticas. Sendo elas:

Primeira: *elenco ou descrição* dos elementos a serem manipulados;

Segunda: *determinação ou incitação* onde a realização da ação se encontra, a própria injunção em si;

Terceira: *justificativa, explicação ou incentivo*, onde razões para realização da segunda categoria são apresentadas.

Para uma melhor visualização das categorias dentro do gênero textual receitas culinárias, a primeira categoria pode abranger os ingredientes a serem utilizados; a segunda categoria pode abarcar o modo de preparo e por fim, a terceira categoria pode englobar todas as dicas e explicações para o sucesso final da receita.

Essas três categorias esquemáticas não apresentam necessariamente uma sequência imutável e podem inclusive se interpor uma com a outra, evidencia Travaglia (2007, p. 51). Receitas culinárias podem ser inclusive musicadas e mantidas as categorias apresentadas.

Ao assistirmos programas de culinária e irmos em livrarias para comprarmos ou apenas olharmos livros de culinária, notamos a produção impressa e o destaque que um britânico, Jamie Oliver, tem na área gastronômica.

O *chef* Jamie Oliver inova em seus livros de receita. O inglês se tornou um dos mais populares, se não o mais popular, divulgador da “boa culinária” dentro da cozinha de qualquer pessoa e apresenta em seus livros um novo formato do gênero textual receitas culinárias. Oliver, em seus livros e programas culinários, exhibe além dos ingredientes e modo de preparo, o prazer de preparar uma boa refeição e expressa as sensações proporcionadas pelos cheiros dos temperos e da combinação com carnes, legumes, etc. na descrição do modo de preparo. Ou seja, o *chef* não obedece necessariamente a sequência das categorias esquemáticas, apresentadas acima, como até mesmo Travaglia (2007) prevê.

Nessa pesquisa foram selecionadas receitas culinárias alemãs e austríacas que se enquadram dentro das categorias esquemáticas apresentadas por Travaglia (2007).

Sendo assim, diante do exposto, consolidamos que receitas culinárias são um

gênero textual consagrado em diversas sociedades e línguas há muitos anos, já que existem desde antes mesmo da escrita alfabética e criação da imprensa.

Como bem escreve Marcuschi (2006) os gêneros textuais são concebidos pelo homem e estão interligados com situações correntes diárias e são inclusive uma forma de manifestação social e transmissão cultural.

3 CULTURA, LÍNGUA E CULINÁRIA

Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das traduções e das identidades de um grupo.
(MONTANARI, 2009, p. 11)

Por se entender que toda situação comunicativa envolve um texto e que todo texto é marcado por características, estrutura formal e conteúdo que reflete o comportamento e as convenções de uma sociedade, seguimos nesta segunda parte do embasamento teórico tratando de questões culturais e identitárias, sobretudo na visão de DaMatta (1986), Santos (2006), Bauman (2005, 2013), Laraia (2004) e Hall (2011), assim como a língua alemã como língua pluricêntrica, na perspectiva de Muhr (2000), Ammon (1995, 2004) e Ebner (2008). Finalizamos com Brillat-Savarin (1995), Braune e Franco (2012) que nos apresentam a gastronomia e a culinária.

3.1 Questões culturais, identitárias e tradicionais

A presença do termo ‘cultura’ está em diversas áreas do conhecimento. De acordo com o Novo dicionário básico Aurélio da língua portuguesa (1988, p. 190-191) no verbete cultura estão elencadas as seguintes definições:

1. Ato, efeito ou modo de cultivar. 2. V. *cultivo* (2.) 3. O complexo dos padrões de comportamento, das crenças, das instituições e doutros valores espirituais e materiais transmitidos coletivamente e característicos de uma sociedade; civilização. 4. O desenvolvimento de um grupo social, uma nação, etc., que é fruto do esforço coletivo pelo aprimoramento desses valores; civilização, progresso. 5. Apuros, esmero, elegância. 6. Criação de certos animais, em particular os microscópicos.

Conforme apresentado anteriormente, receitas culinárias são um gênero textual que envolvem relações sociais, onde a cultura é manifestada através de relações interpessoais. Sendo assim, tomamos neste trabalho o conceito de cultura abarcado pelas Ciências Sociais e descartamos as definições de cultura das outras áreas do conhecimento e também, a cultura como um bem artístico de uma elite letrada, segregadora de classes, onde o valor estético e a importância do significado da beleza era para poucos, como por exemplo: a ópera, a literatura, a música erudita, entre outros. (BAUMAN, 2013).

O Dicionário do Pensamento Social do Século XX (1996, p. 163), apresenta cultura como “o fato isolado mais notável a respeito da história da humanidade é extraordinária diversidade de formas sociais produzidas por seres do mesmo [...] tipo genético”. Seguindo a leitura do verbete é afirmado que a ciência social ainda destaca dois papéis para a cultura na vida social, sendo o primeiro **proporcionar significado** e o segundo **fornecer regras gerais de ação social para uma sociedade compreender a outra**.

De uma maneira abrangente, Santos (2006, p. 12) diz que “cada cultura é o

resultado de uma história particular, e isso inclui também suas relações com outras culturas, as quais podem ter características bem diferentes”. E Laraia (2009, p. 49), entre suas diversas abordagens conceituais sobre cultura, concorda ao abordar a história como parte formadora da cultura de um povo, afirmando que é “um processo acumulativo, resultante de toda a experiência histórica das gerações anteriores.”

E DaMatta, um antropólogo social, enfatiza que

[...] para nós, “cultura” não é simplesmente um referente que marca uma hierarquia de “civilização”, mas *a maneira de viver total* de um grupo, sociedades, país ou pessoa. Cultura é, em Antropologia Social e Sociologia, um mapa, um receituário, um código através do qual as pessoas de um dado grupo pensam, classificam, estudam e modificam o mundo e a si mesmas. (DAMATTA, 1986, p. 123, grifos do autor).

Sendo assim, nesse estudo entendemos como cultura, as manifestações sociais de um grupo, configuradas pelos repletos padrões comportamentais, crenças e valores formados pela história e diversidade dos modos de expressões.

Concordando com os conceitos supracitados, podemos destacar a composição da diversidade cultural no mundo atual que vivemos.

Tal diversidade cultural esta relacionada com questões identitárias tratadas em teorias sociais, onde Hall (2011, p. 7), por exemplo, aponta que “velhas identidades, que por tanto tempo estabilizaram o mundo social, estão em declínio, fazendo surgir novas identidades e fragmentando o individuo moderno [...]”. Ou seja, tratar a identidade de um povo é relacionar um momento de questionamentos voltados à chamada ‘crise de identidade’, onde processos de mudanças da sociedade moderna abalam estruturas estáveis de referencia social. Adventos do mundo pós-moderno, como a Globalização, fazem as sociedades (re)pensarem sua cultura e criarem novas identidades como uma maneira de se diferenciarem e se afirmarem perante outras culturas.

Hall (2011, p. 11-12) apresenta o sujeito sociológico, onde “a identidade do mesmo é formada na ‘interação’ entre o eu e a sociedade”, sendo o sujeito “formado e modificado num dialogo continuo com os mundos culturais ‘exteriores’ e as identidades que esses mundos oferecem.”

Posto isso, é possível estabelecer a identidade cultural, como sendo as diferenciadas maneiras de se identificar e relacionar com uma ou mais culturas, e também, como uma (re)invenção de costumes, tradições e comportamentos, consolidando assim o sujeito social em diferenciados mundos culturais.

Enquanto “[...] a cultura influencia o comportamento social e diversifica enormemente a humanidade [...]” (LARAIA, 2009, p. 8), “[...] ao discutirmos sobre cultura temos sempre em mente a humanidade em toda a sua riqueza e multiplicidade de formas de existência. São complexas as realidades dos agrupamentos humanos e as características que os unem e diferenciam, e a cultura as expressa.” (SANTOS, 2006, p. 7).

Nesse sentido pode se dizer que quanto maior for a interação social entre os indivíduos, maior será diversidade cultural e assim mais enriquecedora a existência humana. (ROSS; BECKER, 2011, p. 35).

Já a identidade cultural permite uma identificação do sujeito com uma (ou mais) cultura(s) da(s) qual(is) ele não necessariamente faz parte e/ou representa e Bauman (2005) ainda acrescenta que a questão da identidade é uma convenção socialmente necessária. Montanari (2009, p. 12) alega que “As identidades [...] não existem sem as trocas culturais, e proteger a biodiversidade cultural não significa enclausurar cada identidade numa concha, mas, sim, conectá-las.”

Com o advento da globalização, a interação entre as culturas faz com que mudanças culturais ocorram, umas de forma muito acelerada, outras mais lentas, ocorrendo dessa forma, novas adaptações de conceitos por conta de intervenções e modismos.

A alimentação pode ser um exemplo ser tratada com uma forma de identificação e afirmação de uma dada cultura, assim como a língua, que pode ser vista como uma forma de alcançar uma cultura e como destacam Ross e Becker (2011, p. 35) “entre os símbolos culturais que ajudam a estruturar as identidades coletivas, a gastronomia desempenha um papel central.”

A culinária, como afirma Montanari (2009), pode ser considerada o primeiro modo de entrar em contato com culturas diversas, não sendo assim apenas um instrumento de identidade cultural, afinal a comida pode auxiliar a intermediação entre culturas, o que permite cruzamentos dos novos ingredientes, além da influência e invenções de novos pratos.

Contudo, voltamos então para a questão das receitas culinárias. Elas podem representar uma cultura através de quem escreve e quem recebe, que pode ou não se identificar com tal receita, ou definir-se enquanto sujeito pertencente àquela cultura, de acordo com a forma de preparo do alimento, os ingredientes ou até mesmo o prato em si.

Levando em consideração que a culinária reflete a sociedade, as receitas culinárias, em especial, as tradicionais, podem ser uma forma de proteção da aculturação e necessidade de (re)criação de uma nova identidade. Como fica, então, a denominada culinária tradicional?

Hobsbawm (2012, p. 9) diz que “muitas vezes, “tradições” que parecem ou são consideradas antigas são bastante recentes, quando não são inventadas.”

Tais tradições são tratadas pelo mesmo autor através do termo “tradição inventada” que “inclui tanto as “tradições” realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado do tempo [...]” (HOBSBAWM, 2012, p. 9).

Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente; uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado. (HOBSBAWM, 2012, p. 9).

E podem ser classificadas, de acordo com Hobsbawm (2012, p. 17) em três categorias:

- a) Aquelas que estabelecem ou simbolizam a coesão social ou as condições de admissão de um grupo ou de comunidades reais ou artificiais;
- b) Aquelas que estabelecem ou legitimam instituições, *status* ou relações de autoridade, e
- c) Aquelas cujo propósito principal é a socialização, a inculcação de ideias, sistemas de valores e padrões de comportamento.

Nesses termos, pode-se pensar que tradições são criadas como forma de perpetuar e legitimar certos cultos e hábitos de alguns aspectos culturais criados ao

longo da história, assim como se mostrar diferente do outro e se reafirmar como pertencente de um dado grupo social.

Hobsbawm (2012) afirma que quem determina o que será estabelecido como tradição, nos séculos XIX e XX, é em geral o Estado, a fim unificar e deixar homogêneo o comportamento e pensamento de uma sociedade.

Sendo assim, podemos chegar a conclusão que quando se diz que uma receita é “tradicional” fica subentendido que esta receita é feita ao longo dos anos, que uma comunidade inteira compartilha dos elementos pertencentes àquela receita e que alguém em um dado momento estabeleceu que aquela receita é pelos motivos anteriores como sendo “tradicional”.

Na Alemanha e na Áustria, muitos livros de receitas tradicionais apresentam o ganso como um prato típico da região. Nem todos sabem cozinhar o prato, porém muitos concordam que seja um prato típico e citam, por vezes, a avó ou bisavó como uma grande especialista do assunto.

Ao relacionar cultura, identidade e tradição percebe-se uma interligação entre os três elementos. Todos estão ligados à história, a uma mesma população, ao compartilhamento de certos conhecimentos e ao estabelecimento de seu reconhecimento como tal por conta da prática contínua das pessoas pertencentes a uma população.

Outros elementos relevantes são língua e a alimentação ao se tratar de cultura e identidade. Ao tomar a cultura como unidade principal para o processo tradutório, nota-se que questões identitárias e – naturalmente – culturais são passíveis a traduções e legítimas para a área dos estudos da tradução.

3.2 A língua alemã como língua pluricêntrica

Entende-se por língua como um “[...] instrumento de comunicação, um sistema de signos vocais específicos aos membros de mesma comunidade.” (DUBOIS, et al, 2007, p. 378). Ainda para os mesmos autores, as línguas que hoje em dias são usadas como uma forma de comunicação, tanto na oralidade como, para algumas, na escrita, são denominadas de línguas vivas. A escrita é responsável pela transmissão do testemunho das línguas mortas, que são aquelas – atualmente – em desuso oral ou escrito, presente em textos literários, documentos arqueológicos, monumentos, entre outros. Nesse caso podemos citar como exemplo, o sânscrito, o latim, o grego antigo, etc.

Em uma mesma língua existem variações para os níveis de língua, sendo eles a língua familiar, erudita, popular, de certas classes sociais e grupos profissionais, onde os diferentes tipos de gíria aparecem e também as variações geográficas, sendo os dialetos¹ e patoás², conforme Dubois et al (2007).

“Falar em língua, portanto, é falar sobre a expressão da cultura de um povo. A cultura influi diretamente na língua: em suas estruturas gramaticais e lexicais e, sobretudo, nos sentidos imbricados nas palavras.” (AIO, 2012, p. 27).

¹ “O dialeto é uma forma de língua que tem seu próprio sistema léxico, sintático e fonético, e que é usada num ambiente mais restrito que a própria língua.” (DUBOIS et al, 2007, p. 184). Existem dialetos regional e social, este se refere a linguagem específica de grupo de pessoas e aquele a uma língua que por não ter adquirido um *status* social e cultural não ganhou a condição de “língua”.

² “[...] um dialeto social reduzido a certos signos (fatos fonéticos ou regras combinatórias) utilizado somente numa área reduzida e numa comunidade determinada, em geral rural. Os patoás derivam de um dialeto regional ou das mudanças sofridas pela língua oficial; eles são contaminados por esta última ao ponto de não conservar senão alguns sistemas parciais empregados num contexto sociocultural determinado (camponeses que falam com outros camponeses nas lidas rurais, por exemplo).” (DUBOIS et al, 2007, p. 462)

A língua alemã é uma das mais faladas na Europa, sendo que é a língua oficial da Alemanha, Áustria, Liechtenstein e co-oficial de Luxemburgo e da Suíça. Cabe ainda citar que uma pequena parte da Itália e Bélgica apresentam também a língua alemã como língua oficial regional, conforme apresenta Siebenhaar (2011).

A língua alemã (*Deutsche Sprache*) é uma língua indo-europeia pertencente ao grupo das línguas indo-germânicas, originária de cerca 3.500 a.C. e que se constituiu definitivamente enquanto alemão (*Deutsch*) por volta de 1.500 d.C.. (KÖNIG, 2011).

A variante regional, ou também considerada dialeto, na qual Lutero documentou sua tradução para a língua alemã do Novo Testamento da Bíblia, por volta de 1522, é o modelo sobre o qual foi construído e constituído o alemão clássico, denominado *Hochdeutsch*, que de variante passou a variedade linguística.

Apesar de não abarcar todas as variantes, Savedra (2011, p. 283) afirma que

Lutero é responsável pela valorização da língua alemã no mundo, cuja difusão é ainda acentuada pela invenção da imprensa, também ocorrida nesse período, que, além de provocar a explosão literária da época, ajuda a difundir a língua de Lutero nas incontáveis impressões de sua Bíblia.

Lutero não foi o primeiro a traduzir a Bíblia para o alemão, mas foi a primeira tradução a prevalecer. Ele quis transmitir para o povo o sentido do texto bíblico e para isso utilizou termos utilizados até então apenas na língua popular falada, que mediarão uma relação de familiaridade com a língua escrita. (KÖNIG, 2011).

Savedra (2011) no seu texto intitulado *O desenvolvimento da língua alemã*, afirma que a língua alemã vem sofrendo mudanças desde os anos 2000 a.C.. A Guerra dos Trinta Anos (1614-1648)³, a questão político-religiosa e a divisão da Alemanha em muitos Estados, foram fatores que contribuíam para a falta de padronização da língua alemã, além dos aspectos geográficos.

O marco histórico para a constituição do alemão enquanto língua se deu inicialmente pela necessidade de comunicação por conta das relações comerciais.

Os Irmãos Grimm (Jakob e Wilhelm) escreveram o primeiro dicionário da língua alemã e esse foi publicado em partes entre 1852 e 1961. Em 1860 no *Duden Handbuch* um material com regras gramaticais e ortográficas foi lançado. (SAVEDRA, 2011, p. 287). Em 1901 quando a Conferência para Unificação da Ortografia Alemã impôs regras fundamentais para a língua, uniformizando-a na Alemanha, Áustria e Suíça, o DUDEN foi declarado o padrão definitivo da língua alemã. Desde então, novos acordos ortográficos já foram estabelecidos e sua obrigatoriedade de uso e ensino se restringe ao ensino nas escolas dos países de língua alemã. A última reforma ortográfica foi oficializada em 2006 e ainda gera polêmica entre os países assinantes do acordo.

O desenvolvimento da lexicografia, as modificações morfológicas e sintáticas, o estabelecimento de regras para declinação e conjugação foram aspectos que levaram à normatização linguística da língua alemã no final do século XIX e início do século XX, sendo então denominada de língua clássica (*Hochsprache*). “A *Hochsprache* é a língua oficial, que se diferencia da língua coloquial e dos dialetos através da sua pronúncia, vocabulário e regras gramaticais, estabelecidas pela norma linguística do padrão vigente.” (SAVEDRA, 2011, p. 288).

Tal normalização da língua vale tanto para o ensino e aprendizado da língua materna, como também para língua estrangeira, sendo essa a variedade da língua alemã

³ Guerras travadas por diversas nações europeias que envolveu especialmente a Alemanha por questões de rivalidades religiosas, dinásticas, territoriais e comerciais.

que é ensinada, nas escolas da Alemanha, Áustria e Suíça, como sendo oficial da língua alemã.

Vale citar que a Alemanha é um dos maiores países da Europa em termos de território e população e possui grande representatividade econômica e domínio político na União Europeia (UE), o que contribui para a hegemonia do Estado Alemão perante outros países falantes da língua alemã supracitados.

O que naturaliza a sua língua como sendo um padrão do modelo oficial a ser ensinado, escrito e falado – isso aliado a ideia de que uma língua para ser reconhecida como tal necessita:

1. O **reconhecimento da língua** dentro de um país/Estado como língua deste país.
2. A **função política da língua** dentro de um Estado como língua oficial, língua regional e língua minoritária etc.
3. O **uso da língua** (escrita e/ou falada, língua padrão ou não, língua franca, língua franca internacional etc.)
4. A **função social** que uma língua tem para identidade e cultura de um povo ou de um grupo social específico.⁴ (MUHR, 2000, grifos do autor)

O mesmo autor diz que uma língua sendo reconhecida enquanto tal é sinal de prestígio. É preciso levar em consideração que mesmo havendo um modelo oficial de língua, que aqui denominaremos de *língua padrão* (*Standardsprache*), as variedades deste padrão existem e deveriam ser reconhecidas como tal.

Entende-se por língua padrão a padronização dos códigos de uma língua (SPIEKERMANN, 2007), ou seja, conforme apresenta o Dicionário Austríaco (*Österreichisches Wörterbuch*):

A língua padrão (língua clássica, língua escrita) é publicamente válida, oficialmente reconhecida e uma forma de linguagem amplamente normalizada. Sendo entendida e aplicada em todo território de língua alemã. [...] A língua padrão é usada acima de tudo na forma escrita e oral é utilizada na mídia e em situações formais, como discurso público, palestra, sermão, apresentação artística, científica ou debate político.⁵ (p. 867).

A Alemanha, Áustria e Suíça apresentam para suas variedades da língua alemã, as chamadas línguas padrões nacionais. Como uma forma de abarcar as variedades das línguas oficialmente faladas nos Estados membro da UE, o projeto “Políticas Linguísticas para uma Europa Multilíngue e Multicultural” iniciado na década de 1970 foi instituído em 2001. Esse projeto visa o ensino de línguas oficiais da UE associado à

⁴ 1. Die **Anerkennung der Sprache** innerhalb eines Landes/Staates als Sprache dieses Landes.

2. Die **politische Funktion der Sprache** innerhalb eines Staates als offizielle Sprache, Regionalsprache, Minderheitensprache usw.

3. Die **Verwendung der Sprache** (Geschriebene und/oder gesprochene Sprache, Standardsprache / Nichtsprache, Alltagssprache, Verkehrssprache, Internationale Verkehrssprache usw.).

4. Die **soziale Funktion**, die eine Sprache für Identität und die Kultur einer Bevölkerung oder einer bestimmten sozialen Gruppe hat.

⁵ Die Standardsprache (Hochsprache, Schriftsprache) ist in der Öffentlichkeit allgemein gültige, offizielle anerkannte und weitgehend genormte Sprachform. Sie wird im ganzen deutschen Sprachraum verstanden und angewandt. [...] Die Standardsprache wird vor allem im schriftlichen Bereich verwendet und als mündliche Sprachform in den Medien sowie in formellen Situationen wie öffentlicher Rede, Vortrag, predigt, künstlerischer Darbietung, wissenschaftlicher oder politischer Diskussion.

cultura da língua em questão, onde o cidadão europeu além de proficiente na língua estrangeira está também inserido na cultura da língua aprendida.

O multilinguismo é entendido, pelo Conselho da Europa (2002, p. 23), como sendo “o conhecimento de um certo número de línguas ou a coexistência de diferentes línguas numa dada sociedade.” Mais além do conhecimento de diversas línguas, a UE almeja uma sociedade plurilinguista, ou seja,

à medida que a experiência pessoal de um indivíduo no seu contexto cultural se expande, da língua falada em casa para a da sociedade em geral e, depois, para as línguas de outros povos [...], constrói-se uma competência comunicativa, para a qual contribuem todo o conhecimento e toda a experiência das línguas e na qual as línguas se inter-relacionam e interagem. (CONSELHO DA EUROPA, 2002, p. 23).

Dessa forma, o objetivo geral do Conselho da Europa (2002, p. 20) é “conseguir maior unidade entre todos os membros, atingindo-se este objectivo com a adopção de uma acção comum na área da cultura”. Para tanto, três princípios básicos regem essa Política Linguística, e são eles:

1. Proteger e desenvolver a diversidade linguística e cultural na Europa;
2. Facilitar a comunicação e a interação entre Europeus de línguas maternas diferentes, promovendo a mobilidade, o conhecimento a fim de eliminar os preconceitos e a discriminação, através de um melhor conhecimento das línguas vivas europeias;
3. Estimular uma maior conciliação através de acordos que visem cooperação e coordenação constantes de suas políticas aos Estados-membros adotarem ou desenvolverem uma política de ensino e aprendizagem das línguas vivas.

Vale ressaltar que a União Europeia hoje é composta por mais de 500 milhões de cidadãos, que possui 27 Estados-membros e apresenta 23 línguas oficiais (alemão, francês, inglês, italiano, espanhol, polonês, romeno, neerlandês, grego, húngaro, português, tcheco, sueco, búlgaro, finlandês, dinamarquês, eslovaco, lituano, irlandês, letão, esloveno, estoniano e maltês) e entre elas três alfabetos (latino, grego e cirílico), ainda outras 60 línguas são faladas por grupos específicos de certas regiões. Há uma estimativa que por volta de outras 175 nacionalidades estão presentes dentro das fronteiras da União Europeia, acarretando em uma grande diversidade cultural e linguística, tornando-se a Europa cada vez mais multilíngue e internacional.

Algumas medidas de caráter geral são descritas na Política Linguística do Conselho da Europa com a finalidade de contemplar os objetivos (supracitados), de forma que a população consiga realizar suas necessidades comunicativas em um ambiente multicultural. No que tange a competência comunicativa das populações dos Estados-membros, o Conselho da Europa (2002, p. 21) pretende “assegurar [...] que todos os setores da população disponham de meios efectivos para adquirirem um conhecimento das línguas de outros Estados-membros [...]” tornando a população capaz de:

- 1.1. lidar com situações da vida quotidiana noutro país e ajudar os estrangeiros residentes no seu próprio país a fazerem o mesmo;
- 1.2. trocar informações e ideias com jovens e adultos, falantes de uma outra língua e comunicar aos outros pensamentos e sentimentos;

1.3. adquirir um conhecimento mais vasto e mais profundo sobre o modo de vida e a mentalidade de outros povos, assim como sobre o seu património cultural.

Segundo Silva (2009, p. 1076) “o objetivo é não só facilitar a comunicação entre os cidadãos, mas também incentivar uma maior tolerância e respeito pela diversidade cultural e linguística da União Europeia, bem como a integração econômica e seus benefícios trazidos pelo conhecimento de outras línguas”.

Nesses termos, os objetivos políticos ainda são reafirmados pelo Conselho da Europa (2002, p. 22), sendo eles:

- preparar todos os Europeus para os desafios da enorme mobilidade internacional e de uma cooperação mais próxima não só nos domínios da educação, cultura e ciência, mas também nos domínios do comércio e da indústria;
- promover a compreensão e a tolerância recíprocas e o respeito pela identidade e diversidade cultural através de uma comunicação internacional mais eficaz;
- manter e desenvolver a riqueza e a diversidade da vida cultural europeia através de um conhecimento recíproco e cada vez maior das línguas nacionais e regionais, incluindo aquelas que são menos ensinadas;
- responder às necessidades de uma Europa multilíngue e multicultural, desenvolvendo de forma considerável a capacidade dos europeus comunicarem entre si, para lá de fronteiras linguísticas e culturais, o que exige um esforço bem alicerçado ao longo da vida, que deve ser encorajado, visto numa base mais organizada e financiado em todos os níveis de ensino pelas autoridades competentes;
- evitar os perigos que possam resultar da marginalização daqueles que não possuam as capacidades necessárias para comunicarem numa Europa interactiva.

“Numa abordagem intercultural, é objectivo central da educação em língua promover o desenvolvimento desejável da personalidade do aprendente no seu todo, bem como seu sentido de identidade, em resposta à experiência enriquecedora da diferença na língua e na cultura.” (CONSELHO DA EUROPA, 2002, p. 19).

Dessa forma, quando se pensa no estímulo de divulgação de línguas estrangeiras, é importante refletir aspectos que relacionam a promoção e respeito à diversidade linguística e cultural entre os países membro da União Europeia.

Savedra (2011, p. 289) salienta que “o desenvolvimento da língua também é observado nas mudanças linguísticas provocadas pelas diferentes variedades de seu uso como língua pluricêntrica.”

Ebner (2008), no prefácio do seu livro, *Alemão Austríaco (Österreichisches Deutsch)*, abre sua fala dizendo que desde os anos 1990, linguístas alemães têm reforçado sua visão, comparando com o inglês, de que a língua alemã é uma língua pluricêntrica.

Rudolf Muhr, germanista austríaco e professor da Universidade de Graz, na Áustria, define línguas pluricêntricas como sendo línguas com diversas variedades da língua padrão. No caso da língua alemã, as variedades austríaca e suíça deveriam ser também consideradas “línguas alemãs clássicas”, pois apresentam não apenas diferenças na pronúncia, mas também diferenças lexicais e gramaticais do alemão padrão

(*Standarddeutsch*).

Para melhor nos situarmos, tomamos como base o conceito de Muhr (2000, p. 27) que diz:

O alemão é por diversos critérios visto como uma “língua pluricêntrica”. O termo “pluricêntrico” significa que uma língua esta disposta em diversos “centros”. Para uma língua poder ser qualificada como “pluricêntrica, dois requisitos básicos são decisivos: a) a presença da língua em vários países e b) e o status de língua nesses países.⁶

Numa mesma linha de pensamento, Ulrich Ammon (2004 apud Savedra, 2011, p. 278), germanista alemão e sociolinguista define línguas pluricêntricas da seguinte forma: “uma língua é considerada pluricêntrica quando é utilizada em mais de um país como língua oficial nacional ou regional e também quando dela são originadas variações da norma-padrão.” Ambos os autores concordam em seus conceitos e trabalham com a mesma linha de raciocínio.

Para complementar, Muhr (2000, p. 3-4) apresenta oito critérios específicos que precisam estar presentes e que categorizam uma língua como sendo pluricêntrica, e são eles:

1. A língua existe em vários países/Estados soberanos.
2. A língua em questão apresenta no seu respectivo país um papel formal sendo reconhecida como língua oficial, co-oficial e respectivamente como língua minoritária.
3. Os falantes da variedade de uma língua pluricêntrica e as instituições governamentais consideram essa língua não como uma língua autônoma e sim como uma parte de uma única língua.
4. A língua apresenta diversas variantes-padrão, de preferência codificadas em dicionários e gramáticas.
5. A respectiva variedade nacional é a norma vigente nos setores administrativos, nos cursos de direito e nas instituições dos diversos países.
6. A existência das diferenças linguísticas e comunicativas em relação às outras variedades estão baseadas nas diferentes condições de vida e nas realidades sociais específicas de cada país e na identidade social de seus falantes, que é expressada através da língua.
7. A variedade nacional é, em geral, ensinada nas escolas e sistematicamente transmitida.
8. Os falantes são, de regra, leais à variedade nacional.⁷

⁶ Das Deutsche ist aufgrund verschiedener Kriterien als eine "plurizentrische Sprache" anzusehen. Der Begriff "plurizentrisch" bedeutet, dass eine Sprache über mehrere "Zentren" verfügt. Um eine Sprache als "plurizentrisch" bezeichnen zu können, sind zwei Grundvoraussetzungen entscheidend: a) das Vorkommen in mehreren Staaten und b) der Status der Sprache in diesen Ländern.

⁷ 1. Eine Sprache kommt in mehreren souveränen Ländern/Staaten vor.

2. Die betreffende Sprache hat in dem jeweiligen Land eine offizielle Funktion als anerkannte Sprache, Staatssprache, Co-Staatssprache bzw. als Minderheitensprache.

3. Die Sprecher und Sprecherinnen der Varietät einer plurizentrischen Sprache und die staatlichen Institutionen betrachten diese Sprache nicht als eigenständige Sprache, sondern als Teil einer Gesamtsprache.

4. Die Sprache verfügt über mehrere Standardvarianten, die günstigenfalls in Wörterbüchern und Grammatiken kodifiziert wurden.

5. Die jeweilige staatliche Varietät ist die geltende Norm in Verwaltung, Gesetzgebung Schule und in den Institutionen der verschiedenen Länder.

Dentro do contexto apresentado, podemos então afirmar que a língua alemã, por cumprir todos os critérios estabelecidos dentro das suas respectivas variedades e variantes, é considerada uma língua pluricêntrica.

Sob esse aspecto, Muhr (2000, p. 30) apresenta a língua alemã como sendo composta por três variedades nacionais: alemã, austríaca e suíça.

Antes de elencar as variedades deixo claro os conceitos de variedade e variante linguística elegidos nesta pesquisa.

De acordo com o Dicionário de Linguística (1997, p. 609), **variação** é [...] “o fenômeno no qual, na prática corrente, uma língua determinada não é jamais, numa época, num lugar e num grupo social dados, idêntica ao que ela é noutra época, em outro lugar e em outro grupo social.” E **variante**, “[...] é uma forma de expressão diferente de outra quanto à forma, mas que não acarreta mudança de conteúdo em relação a essa outra.” Ou seja, ao tratar a língua alemã como língua pluricêntrica estamos tratando das variedades da língua frente ao consagrado alemão clássico (*Hochdeutsch*) e se fôssemos tratar dos dialetos de cada variedade estaríamos então tratando das variantes das variedades.

Retomando as variedades nacionais da língua alemã, Muhr (2000, p. 30) apresenta a língua dividida em três “centros principais”⁸ e quatro “semicentros”⁹. Os centros principais são compostos pela Alemanha, Áustria e a parte falante alemã da Suíça. E os quatro semicentro abrangem Liechtenstein, Luxemburgo, Oeste da Bélgica e o Tirol do Sul.

As três variedades que contemplam os “centros principais” são denominadas “variedades nacionais do alemão”¹⁰ e pertencem ao primeiro nível de “pluricentricidade”¹¹ do alemão, que são: o alemão germânico, o alemão austríaco e o alemão suíço.

Dentro dos países de língua alemã existe ainda um segundo nível de “pluricentricidade”, que são: para a Alemanha: o alemão do norte, do oeste e do sul; para a Áustria: o alemão do oeste e do leste e para Suíça: o alemão do oeste e do leste.

Conforme a figura a seguir descreve as variedades nacionais em três níveis: (1) A língua alemã geral; (2) (3) (4) As variedades nacionais austríaca, germânica e suíça; e (5) (6) (7) As variedades binacionais: austríaca e suíça, alemã e austríaca e alemã e suíça.

6. Die Existenz sprachlicher und kommunikativer Unterschiede zu den anderen Varietäten hat ihren Grund in den unterschiedlichen Lebensverhältnissen, in der spezifischen sozialen Realität der einzelnen Länder und der sozialen Identität ihrer Sprecher, die u.a. über Sprache ausgedrückt wird.

7. Die nationale Varietät wird in der Regel in den Schulen unterrichtet und so systematisch weitergegeben.

8. Die Sprecher sind in der Regel der jeweiligen staatlichen Varietät gegenüber loyal.

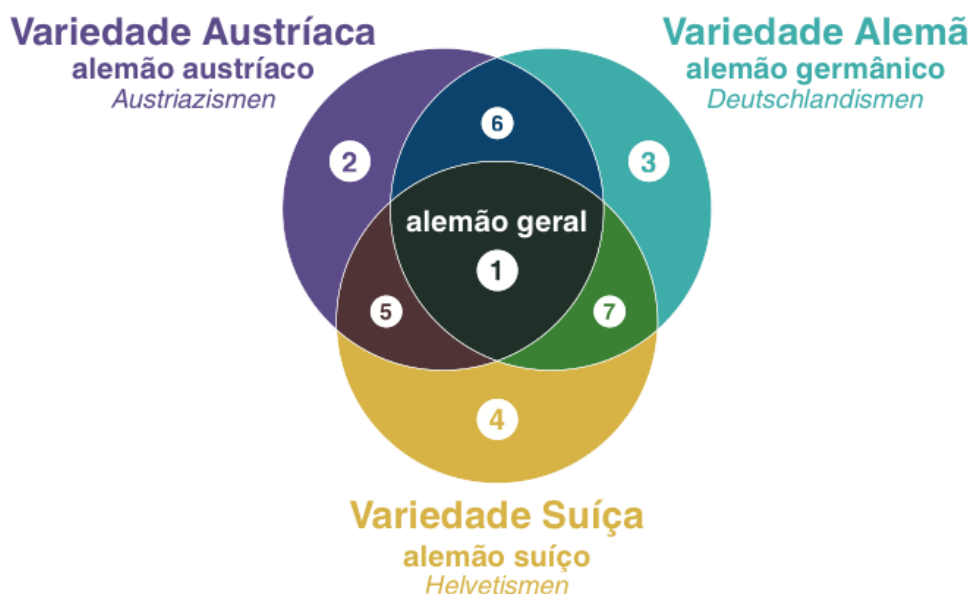
⁸ Vollzentren

⁹ Halbzentren

¹⁰ “nationale Varietäten des Deutschen”

¹¹ Plurizentrität

Figura 1: Variedades nacionais da língua alemã



Fonte: Muhr (2000, p. 31)

Enquanto que a variedade alemã da língua está consagrada, as variedades austríaca e suíça ainda estão no caminho do seu reconhecimento como variedade padrão e não como variante. O Conselho da Europa, com seu programa de Políticas Linguísticas, trabalha não mais apenas para o reconhecimento, mas principalmente para o ensino das variedades austríaca e suíça da língua alemã.

O ensino das variedades tem sido tema de discussões em artigos, dissertações, teses e eventos, e vem sendo tratada também nas escolas, tanto nas de ensino regular, como também nas de língua alemã (como língua estrangeira). Em 2007, o *Goethe Institut* em parceria com a editora Hueber, publicou uma revista dedicada ao tema do alemão como língua pluricêntrica no ensino da língua (*Plurizentrik im Deutschunterricht*).

Um dos artigos da revista traz a questão pluricêntrica como uma experiência de vida. As autoras Jana Ratajová, Dagmar Giersberg e Stephanie von Gemmingen compartilham suas experiências como aluna, falante nativa e professora de língua, respectivamente. O foco do artigo intitulado, *Der Klops mit den Marillentopfenknödeln und andere Plurizentrik-Erfahrungen* (A comoção dos bolinhos de damasco com ricota e outras experiências pluricêntricas), são as diferenças intralinguais dentro das variedades nacionais. Jana Ratajová foca seu relato baseado na experiência vivida na Áustria e na Alemanha e aborda com o tema “comida” (*Essen*) como pano de fundo.

Ratajová (2007) percebe diferenças lexicais entre o alemão germânico e austríaco para o mesmo objeto, enquanto aprendia alemão na escola que frequentava, na atual República Tcheca, e percebeu isso efetivamente quando passou seis meses na Áustria. A autora comenta que o que ela aprendeu em sala de aula, não correspondia com a realidade cotidiana vivida na Áustria. As diferenças nacionais estão desde o simples cumprimento de quando encontramos alguém (*Guten Tag* na Alemanha – *Griß Gott* na Áustria) ou quando desejamos bom apetite (*Guten Appetit* na Alemanha – *Mahlzeit* na Áustria), até mesmo quando vamos ao supermercado para comprar ingredientes – por exemplo: *Kartoffeln*, *Aprikose*, *Pflaume* na Alemanha e *Erdäpfel*,

*Marillen, Zwetschken*¹² na Áustria – para preparar um certo prato, cujo nome não corresponde ao aprendido na escola.

Como uma forma de preservar a identidade austríaca, na área gastronômica, a EU estabeleceu em 1994, através do Protocolo Nr.10¹³, expressões alemãs austríacas que são consideradas patrimônio da variedade nacional austríaca da língua. No protocolo está uma lista de 23 termos austríacos, com os quais o país têm inclusive o direito de exportar seus produtos e exigir que os produtos importados entrem no país com a terminologia austríaca e não alemã geral. Os termos são: *Beiried, Eierschwammerl, Erdäpfel, Faschiertes, Fisolen, Grammeln, Hüferl, Karfiol, Kohlsprossen, Kren, Lungenbraten, Marillen, Melanzani, Nuss, Obers, Paradeiser, Powidl, Ribisel, Rostbraten, Schlögel, Topfen, Vogerlsalat e Weichseln*.¹⁴

Diante do exposto podemos dizer que a língua é um elemento cultural, e através dela é possível expressar questões identitárias e registrar suas tradições. Pensando em receitas culinárias, fica evidente que nelas estão inseridas tradições que refletem a cultura, bem como a identidade de um povo – ou uma certa região – através da sua língua como forma de registro, bem como uso do sistema de comunicação, ou seja, da sua linguagem. Bem como afirma Montanari (2009, p. 11), “Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo.”

O mesmo autor faz uma analogia entre cozinha e linguagem, ele diz que:

A cozinha tem sido equiparada à linguagem: como esta possui vocábulos (os produtos, os ingredientes), que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e a retórica (os comportamentos do convívio). (MONTANARI, 2009, p. 11).

Lembramos que o foco dessa pesquisa está na língua alemã escrita e não na língua alemã falada. E ao tomarmos receitas culinárias alemãs e austríacas de um mesmo prato, versadas em dois países e em duas culturas distintas que a apresentam como uma mesma língua, porém bifurcadas em duas variedades nacionais padrão, a questão da pluricentricidade acaba sendo indispensável na análise e discussão do *corpus* da pesquisa, fator importante que determina ou não a necessidade de uma tradução dentro da mesma língua, como as pressuposições estabelecidas pelos autores dos livros de culinária com relação aos seus leitores.

3.3 Culinária alemã e austríaca

Receitas culinárias, conforme citado no item 2.2, é um gênero textual do tipo injuntivo ou um gênero textual instrucional. Para a prática da culinária, as receitas apresentam sua função claramente estabelecida: a de auxiliar na execução de tarefas a fim de se obter ao final o prato então desejado.

¹² batata, damasco e ameixa.

¹³ Disponível em: <http://ec.europa.eu/translation/german/guidelines/documents/austrian_expressions_de.pdf>. Acesso em: 12 out. 2013

¹⁴ Rosbife, cantarela, batata, carne moída, vagem, torresmo, picanha, couve-flor, couve de bruxelas, raiz forte, filé mignon, damasco, berinjela, maminha de alcatra, creme de leite fresco, tomate, ameixa cozida sem açúcar, groselha, filé da costela, coxão mole, massa de ricota, salada verde de folhas pequenas e arredondadas, ginja.

A culinária é tida como a “arte de cozinhar bem”, ou seja, de preparar os alimentos. (BRAUNE; FRANCO, 2012, p. 11). Tal prática envolve diretamente a cozinha e os métodos de trabalho nela desenvolvida, variando assim de cultura para cultura.

A(o) cozinheira(o) principal ou *chef* (em francês) é a(o) profissional reconhecida(o) da culinária, sendo que essa pode ser praticada informalmente por qualquer pessoa interessada (ou necessitada) em cozinhar, conforme explica Braune e Franco (2012).

E a gastronomia é mais abrangente, englobando aspectos da culinária, dos instrumentos utilizados para o preparo dos alimentos, bem como as bebidas, adequação de vestuário de acordo com a atuação profissional, música, entre outros – envolvendo assim os aspectos culturais associados à alimentação. (BRAUNE; FRANCO, 2012, p. 11).

Para Leal (1998, p. 10) gastronomia “é uma arte mais acessível às classes sociais privilegiadas, já que o povo come para se alimentar e sobreviver, e não pelo prazer da arte da gastronomia.” A autora coloca a gastronomia como sendo um privilégio daqueles que comem por prazer e têm o privilégio de saborear os alimentos, com enfoque mais preciso para gastronomia relacionada a restaurantes.

Já Brillat-Savarin (1995) apresenta a gastronomia como uma forma de resumir o mundo baseado em estilo de vida, onde o prazer de comer – a satisfação – é diferenciada do prazer da mesa – a socialização. E Claval (1999) já se refere à gastronomia como uma maneira de divulgar a cultura e história de um povo, através dos hábitos culinários deixados como legado cultural.

Brillat-Savarin (1995, p. 57), em seu livro *A fisiologia do gosto*, define gastronomia como “o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta.” E ainda “seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível.” Afinal, “não só de pão vive o homem”, a alimentação é abordada por Carneiro (2003, p. 1) como “[...] um complexo sistema simbólico de significados sociais [...]”, estando além de uma necessidade biológica.

Quando a alimentação é tratada na sociologia por Poulain (2004, p. 37), socioantropólogo francês, este afirma que a alimentação

[...] consiste numa transformação das representações associadas ao espaço social alimentar e coloca os produtos alimentares (quer sejam ou não elaborados), os objetos e habilidades utilizadas em sua produção, em sua transformação, em sua conservação e em seu consumo, assim como os códigos sociais, “os modos de cozinhar” ou “os modos de comer e de beber” – que o Ocidente chamamos de “maneiras à mesa” – como objetos culturais portadores de uma parte da história e da identidade de um grupo social. Num mundo em mutação, convém então preservá-las como testemunhos de uma identidade cultural.

Abordar a alimentação é discorrer sobre gastronomia, culinária e consequentemente receitas culinárias, sendo que esses três aspectos estão relacionados com a cultura e a identidade de um povo. E os “modos de cozinhar, de comer e de beber” e as “maneiras à mesa” são práticas estudadas na área gastronômica, onde a cultura e identidade são elementos indissociáveis à alimentação.

Essa relação também foi feita por Brillat-Savarin. Ele diz que a gastronomia está relacionada à história natural, à física, à química, à culinária – pela arte de preparar iguarias e torná-las agradáveis ao gosto –, ao comércio e à economia política.

O assunto material da gastronomia é tudo o que pode ser comido; seu objetivo direto, a conservação dos indivíduos; e seus meios de execução, a cultura que produz, o comercio que troca, a industria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 58).

E quem cuida dos meios de execução, da apresentação, dos elementos culturais, etc. é a(o) gastrônoma(o) ou *gourmet* (em francês). Ela(e) é a(o) profissional que se preocupa com o refinamento da alimentação e as técnicas de confecção e apresentação dos alimentos, além de ser uma pessoa qualificada para planejar e administrar o funcionamento de um restaurante. É também aquela(e) que através dos seus conhecimentos consegue argumentar e justificar todas as suas necessidades e gastos para a elaboração e execução do seu trabalho. (BRAUNE; FRANCO, 2012).

As autoras ainda comentam que a prática da culinária não requer necessariamente um preparo profissional, já gastronomia é consagrada como uma área de estudo que requer formação superior técnica ou superior – no Brasil, ainda em processo de reconhecimento e expansão.

Podemos então representar visualmente a ideia de gastronomia, culinária e receitas da seguinte forma:

Figura 2: Gastronomia, Culinária e Receitas



Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

Os termos gastronomia e culinária se confundem no senso comum, sendo utilizados de forma equivocada, enquanto que profissionais e especialistas da área já aplicam, relacionam e refletem tais conceitos e práticas com outras áreas do conhecimento, como por exemplo, sociologia e antropologia, abrindo assim um outro

campo de discussão, não apenas da prática, mas também da história, cultura e impactos sociais referentes à alimentação.

Se a língua é um elemento básico para a comunicação, a alimentação é (não apenas) um elemento básico para sobrevivência do ser humano, conforme já foi abordado.

Como escreve Brillat-Savarin (1995) “[...] é em meio a festins que os selvagens decidem a guerra ou fazem paz [...]”, ou seja, podemos notar inclusive pelos registros históricos que conspirações e grandes decisões foram tomadas durante festins. “As refeições se tornaram um meio de governo, e a sorte dos povos passou a ser decidida em banquetes.” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 61).

Com os enfoques apresentados, fica claro a importância da gastronomia para a história, para política e economia, e principalmente para as práticas e convenções sociais.

Gilberto Freyre, sociólogo brasileiro, sempre deu grande importância aos sabores e os relacionava aos lugares por onde passou. O espaço e a experiência faziam parte do registro indissociável, isso “por compreender a íntima relação que tinham na formação da própria identidade dos povos.” (CAVALCANTI, 2013, p.19). Desde os seu 16 anos de idade, ele já referenciava a comida e bebida como elementos sempre relevantes para a construção do seu pensamento social.

Esse intelectual brasileiro considerava a culinária “um elemento de cultura ou de civilização [...]” e nos estudos que fez sobre o Brasil, a relação dos habitantes e dos alimentos eram essenciais para compreender como que a cozinha brasileira acabou se constituindo através da influência de tantos povos que por aqui passaram. (CAVALCANTI, 2013).

“Cada país traz as marcas da cultura de seu povo e, ao mesmo tempo, as influências. Os estilos de vida que podem ser adotados pelas populações diferem muito de país para país e diferem, também, entre as populações e as regiões de um mesmo país.” (ROSS; BECKER, 2011, p. 34).

A Alemanha e a Áustria passaram por processos de disputa territorial durante muitos anos e por conta desse fato histórico muitos elementos culturais entre os dois países são compartilhados, o que leva muitas vezes à generalização da cultura alemã e austríaca, levando assim para generalização também na culinária.

Tanto a Alemanha e a Áustria são produtores de vinhos, produtos laticínios, embutidos e têm o trigo e a carne como base de sua alimentação. Os dois países apresentam pratos fortes e fartos. Como apresenta Montanari (2009), a tradução da alimentação germânica é enxertada na cultura da carne, da cerveja e das gorduras animais.

Cesar Leal (2001) diz que os povos germânicos¹⁵ identificam nos alimentos uma espécie de milagre, pois não se destinam apenas a lhes dar força física, mas também a fonte da força espiritual.

A maioria dos pratos principais são feitos a base de carne – de boi, vitelo, as chamadas carne de caça – coelho, javali, veado, as aves – galinha, pato, peru e ganso e especialmente de carne de porco. Este é muito popular nesses dois países especialmente pelo fato de ser um animal que se aproveita tudo. (FREYRE, 1971).

As carnes são acompanhadas de legumes, geralmente da estação, como por exemplo aspargos verde e branco (*Weißer Spargel* e *Grüner Spargel*), espinafre (*Spinat*), cenouras (*Karotten/Möhre*), ervilhas (*Erbsen*), vagem (*Fisolen/Grüne Bohnen*), pimentão (*Paprika*), abobrinha (*Zucchini*), berinjela (*Aubergine/Melanzani*),

¹⁵ Entende-se aqui por povos germânicos ou germanos um grupo étnico-linguístico indo-europeu que se originou na Escandinávia e se expandiu até Roma, abarcando cerca de 17 países europeus, inclusive Alemanha e Áustria.

beterraba (*Rote Beete*), pepino (*Gürken*), e especialmente do repolho (*Weißkohl/Kraut* e *Rotkraut/Blaukraut*) – servido como salada, refogado ou como chucrute (*Sauerkraut*).

Conforme apresentam as irmãs Falkenburger (Gabriela e Julia) em seu *Livro de Receitas Austríacas* (2010), a Áustria é um país montanhoso localizado na Europa Central, cuja capital Viena, tornou-se centro de uma culinária diversa por conta de questões históricas como o Império Austríaco (1804-1867) e em seguida o Império Austro-Húngaro (1867-1918).

Durante mais de 100 anos povos de regiões diversas passaram de alguma forma por Viena, levaram por todo o império suas especiarias, mão de obra, tecnologias, entre outros e ao retornarem trouxeram para suas casas o contato com outras culturas e o conhecimento agregado durante o período de tempo passado em outras terras.

O Império Austríaco (*Kaisertum Österreich*) e o Império Austro-Húngaro (*Österreichisch-Hungarische Monarchie*¹⁶) foi ao todo formado por cerca de 20 regiões diferentes que hoje comportam à Áustria, Croácia, Eslováquia, Hungria, República Tcheca, e parte da Alemanha, da Itália, da Polônia, da Romênia, da Sérvia e da Ucrânia.

Quando se entra no assunto de países fronteiriços – como é caso da Alemanha e da Áustria – Fernández-Armesto (2010, p. 210), historiador britânico, escreve que a guerra é uma das forças capazes de penetrar barreiras culturais e de internacionalizar a comida. “Os exércitos são grandes vetores de influência cultural [...] que mobilizam grandes massas de pessoas comuns [...]” (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2010, p. 210).

Retomando os impérios citados, o historiador narra que mais importante que o imperialismo em certos aspectos, foi o intercâmbio de cultural em geral – com grande influência na culinária – entre os países formadores dos impérios.

Os impérios, às vezes, podem ter poder suficiente para impor um gosto metropolitano a uma área periférica e, em geral, também promovem a migração humana e a colonização. Estas, por sua vez, transmitem hábitos alimentares junto com aspectos da cultura ou reeducam paladares dos expatriados, que se transformam em vetores dos novos gostos quando voltam para seu país de origem. (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2010, p. 213).

Essa movimentação nos impérios traz e leva hábitos alimentares que modificam o paladar e assim consequentemente a cultura, que são as chamadas marés do império.

As marés do império fluem em duas direções: primeiro, o fluxo a partir de um centro imperial para fora, que cria diversidade metropolitana e culturas de “fronteira” – culinárias de miscigenação – nas extremidades dos impérios. Depois se dá a maré do recuo do império, que leva para casa colonos com paladares que se aclimataram a lugares exóticos. (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2010, p. 213).

Ao pensarmos a culinária alemã e austríaca é possível estabelecer uma relação com a questão da língua e sua pluricentralidade. Sendo a Alemanha e a Áustria países fronteiriços, além de compartilhar a língua, partilham a culinária e assim por conseguinte a cultura – mas se diferenciam na identidade.

¹⁶ Também conhecida como *Monarchie Österreich-Ungarn* ou de forma abreviada *Österreich-Ungarn*, ou também como *Doppelmonarchie* ou *Donaumonarchie*. (DIE GESCHICHTE VON ÖSTERREICH).

Por esses motivos, pode-se pensar que esses são fatores que levam a tratar da dificuldade de separar a língua em variedades nacionais padrões, que são interseccionadas por algumas variedades regionais (Fig. 1), assim como as semelhanças na culinária – isso quando vistos por uma cultura externa. Já essas diferenças são claras e tratadas legitimamente como diferentes pelos nativos dos dois países.

4 ASPECTOS TRADUTÓRIOS

A tradução é das formas de interpretação e que se deve sempre visar, embora partindo da sensibilidade e da cultura do leitor, reencontrar não digo a intenção autor, mas a intenção do texto, aquilo que o texto diz ou sugere em relação à língua em que é expresso e ao contexto cultural em que nasceu.
(ECO, 2010, p. 14).

Com relação às abordagens tradutórias versamos sobre o conceito de tradução elegido nessa pesquisa, também a respeito da teoria funcionalista alemã abordada por Katharina Reiß (1983, 1991, 1996) e por Hans Vermeer (1986, 1991, 1996) e aplicado e ampliado por Christiane Nord (1993, 2009), tratando em seguida a tradução intralingual descrita por Jakobson ([1959] 2010) e abarcando por fim a ideia da tradução como representação cultural defendida por Zipser (2002).

4.1 Definindo tradução

De acordo com o Dicionário Priberam da Língua Portuguesa (DPLP), tradução¹⁷ é um substantivo feminino, derivado do verbo traduzir e apresenta quatro definições, sendo elas: 1. O ato de traduzir; 2. O que se traduz; 3. Obra traduzida e 4. [Figurado] Significação, interpretação, explicação. E traduzir¹⁸ é 1. Fazer passar (uma obra) de uma língua para outra; transladar, verter; 2. Expressar, interpretar e 3. Manifestar-se.

“O termo tradução pode ter vários significados dependendo da corrente Teórica que adota como objeto de estudo e reflexão.” (ZIPSER; POLCHLOPEK, 2008, p. 17).

Ao pensar no verbo traduzir como sendo originário do latim *traducere*, que significa “conduzir, passar de lado para o outro”, podemos inicialmente pensar a tradução como sendo o ato de “fazer passar, de uma língua para outra, um texto escrito [...]”. Quando o texto é oral, falado, diz-se que há **interpretação**, e quem a realiza então é um **intérprete**.” (CAMPOS, 2004, p. 7, grifos do autor).

Toda língua opera como código, composto de um conjunto de signos constituindo assim seu léxico. E o complexo de regras combinados de uma língua formam a sua sintaxe, de forma que outros signos podem ser criados constituindo assim sua morfologia. A sintaxe e a morfologia conciliadas instituem a chamada gramática. (CAMPOS, 2004).

E pensando a língua como um elemento cultural – tratado nos itens 3.1 e 3.2 – podemos concordar com Campos (2004, p. 27-28) quando diz que “não se traduz de uma língua para outra, e sim de uma cultura para outra [...]”. Assim como enfatiza Eco (2011, p. 180), “Já foi dito, e trata-se hoje em dia de ideia aceita, que uma tradução não diz respeito apenas a uma passagem entre duas línguas, mas entre duas culturas, ou duas enciclopédias.”

¹⁷ Disponível em: <<http://www.priberam.pt/dlpo/tradu%C3%A7%C3%A3o>>. Último acesso em: 9 jul. 2014.

¹⁸ Disponível em: <<http://www.priberam.pt/dlpo/traduzir>>. Último acesso em: 9 jul. 2014.

De acordo com a ideia apresentada, podemos então dizer que traduzir é transpor de uma cultura para outra e o tradutor é o intermediador, ou seja, aquele que transpõe o texto de partida para a cultura do texto de chegada.

A tradução parte assim de uma Cultura de Partida (CP) para uma Cultura de Chegada (CC) e para isso utiliza com instrumento uma Língua de Partida (LP), estando num Texto de Partida (TP), para uma Língua de Chegada (LC), num Texto de Chegada (TC). Levando assim o texto ao leitor ou trazendo o leitor para o texto.

O “fazer passar de lugar para o outro que é chamado de *ato tradutório*”, ou seja, “ir ao encontro de uma nova cultura, de novos leitores, a fim de estabelecer uma comunicação intercultural.” (ZIPSER; POLCHLOPEK, 2008, p. 18, grifo das autoras).

Como tratado no item 3.2, a língua é um instrumento de comunicação oral e escrito utilizado por pessoas. Os seres humanos são dinâmicos, que vivem em sociedade, e apresentam características individuais, ou seja, não são estáticos e não podem ser tratados de forma previsível.

Sendo assim, a língua também acaba sendo tratada com dinamicidade, ou seja, traduzir não pode ser aludido apenas como transposição de línguas, mas principalmente como transmissão e transcodificação de ideias, num dado momento, dentro de um contexto específico, por pessoas ali inseridas.

E conforme afirmam as autoras Zipser, Polchlopek e Frenkel (2009, p. 50), “é nesse sentido que os textos (traduzidos ou originais) são entendidos como situações comunicativas, como meios de interação interpessoal, contextualizados num tempo e espaço específicos.”

Sendo assim, o tradutor é o mediador que faz o contraponto entre as comunidades culturais distintas, sendo que as escolhas do tradutor são baseadas em sua cultura, história, formação profissional, contexto situacional, entre outros.

Fica então entendido que traduzir é transpor ideias de uma cultura para outra e que o elemento chave para tal prática é o tradutor.

A tradução falada (interpretação) e escrita é posta como tema desde o século II a.C., data da Pedra de Roseta, porém apenas há 40 anos que a área acadêmica, chamada Estudos da Tradução começou a se estruturar, com James S. Holmes em 1972 (MUNDAY, 2001).

Dentro do modelo proposto por Holmes (publicado em 1988) esse trabalho se encontra dentro da Área de Estudos da Tradução como sendo pertencente à área Pura, com enfoque em Teoria da Tradução, com caráter Parcial, ramificada à Teoria Restrita à área, ou seja, aborda teorias de línguas específicas ou grupo de línguas e culturas, estando assim relacionada à análise descritiva Orientada à Função, onde descreve a função das traduções na situação de receptor sociocultural, com foco em contextos, podendo ser hoje chamada de “traduções orientadas aos estudos culturais”, conforme citam Zipser e Polchlopek (2008, p. 31).

Ao tomarmos a cultura como enfoque para tradução, retomamos a língua como elemento cultural e uma forma de expressar a cultura. Como citado no início do trabalho, fazemos uma análise funcionalista de receitas culinárias alemãs e austríacas, onde através da língua é que percebemos alguns elementos culturais, dentro da mesma língua, que podem ser ou não passíveis de tradução.

Já vimos aspectos relacionados ao gênero textual receitas, assim como questões culturais, identitárias e relativas às variedades nacionais da língua alemã, e também o conceito de tradução utilizado nessa pesquisa, nos restando apenas tratar da teoria funcionalista de tradução, a tradução intralingual e a representação cultural – os três elementos chave para a análise do *corpus* de pesquisa.

4.2 Funcionalismo alemão

Dentro da área dos Estudos da Tradução a Teoria Funcionalista aborda a tradução de forma comunicativa. Isso, levando em consideração que todo o texto tem o propósito de comunicar, sendo que a função que o texto cumpre nas culturas de partida e de chegada precisam ser consideradas. (ZIPSER; POLCHLOPEK, 2008, AIO, 2012, FOLSTER, 2013).

O funcionalismo tem como princípio a tradução enquanto ação, interação comunicativa, ou seja, uma atividade que detém um propósito baseado em um texto de origem e destinado a um leitor final.

Katharina Reiß, Hans Josef Vermeer e Christiane Nord são estudiosos alemães com representatividade na área da tradução e que utilizamos como base para explicar o funcionalismo alemão, teoria elegida para a análise do *corpus*.

Katharina Reiß (1923-), anos 70, tradutora experiente e teórica alemã, une funções e dimensões da linguagem – baseados no Modelo de Comunicação de Karl Bühler – para desenvolver a chamada tipologia textual, ou situações comunicativas na tradução.

Para Reiß, as funções do Texto Fonte (TF) são fundamentais para avaliar a adequação do Texto Traduzido (TT) e para isso utiliza critérios intra e extralinguísticos. A tradutora e teórica aborda questões linguísticas para a formulação da sua teoria.

Enquanto que Hans J. Vermeer (1930-2010), tradutor, intérprete e teórico alemão, em 1976, foge das funções e dimensões da linguagem e aborda a tradução como uma forma de comunicação transcultural, onde penetra em fronteiras culturais. Sendo assim, a tradução uma forma de transferência de signos comunicativos através da ação humana. E que ao querer se comunicar algo, se tem um propósito [um objetivo] a alcançar. “O objectivo duma comunicação. Seja uma face-a-face ou por escrito, ou ainda uma comunicação “intercultural”, como é o caso da tradução – que o objectivo de toda a comunicação é o de transmitir “algo” a um interlocutor, ao “receptor”.” (VERMEER, 1986, p. 12).

O teórico, propõe assim a *Teoria da Ação Proposital*, chamada de *Skopostheorie* (*Skopos* = propósito) em alemão. E “o propósito da tradução é o que determina os métodos e estratégias a serem empregados pra se produzir um resultado *funcionalmente adequado*, isto é, que comunique sem descaracterizar os textos como original e tradução.” (ZIPSER; POLCHLOPEK, 2008, p. 61).

A *Skopostheorie* se fundamenta em dois aspectos centrais: 1. Interação e pragmática determinadas pela função pretendida para atingir a cultura alvo e 2. O receptor tanto do TF como do TT.

Para Reiß, o TF é o foco e para Vermeer é o TT, mas ambos pensam na situação comunicativa. Os dois escreveram uma série de trabalhos juntos fortalecendo a teoria funcionalista da tradução.

Folster (2013, p. 27), que utiliza a teoria funcionalista em sua dissertação, reforça que “o enfoque funcionalista se fundamenta na hipótese de que tradução é uma atividade de mediação cultural e, portanto, o conceito-base dessa teoria parte da ação comunicativa.”

Christiane Nord (1943-), alemã, tradutora juramenta, pesquisadora e professora na área de tradução, hoje apresentada, combina a prática tradutória e a pesquisa acadêmica em seus trabalhos. Nord, equilibra o que Reiß e Vermeer defendem dentro da teoria funcionalista. A estudiosa estabelece o funcionalismo com uma forma de centrar a(s) função(ões) dos textos e das traduções – tendo sempre em mente que ambos estão inseridos em contextos culturais distintos, idealizados para públicos também distintos –

e que o texto exerce sua função a partir da recepção do público para o qual é destinado. (ZIPSER, 2002, ZIPSER; POLCHLOPEK, 2008).

Tanto o TF quando o TT são marcados culturalmente (na variedade linguística) pela situação comunicativa que estão condicionados enquanto transmissores de uma mensagem.¹⁹ Nesse sentido, conforme a perspectiva de Christiane Nord, a função é determinada pela situação comunicativa ou pelo contexto – em ambiente culturais diversos – em que o receptor está firmado. Ou seja, o texto em si não “tem” uma função por si só, e sim “recebe” uma função no momento da recepção.²⁰

A teoria de Nord é considerada como um ponto de equilíbrio, para Zipser e Polchlopek (2008, p. 63), “visto que devemos, primeiramente, analisar e definir a função do TF para os leitores da língua fonte (LF), para só então voltarmos a nossa atenção à função que esse texto deverá exercer para os leitores da língua de chegada (LC).” Sendo assim, a função textual pode ser vista pelo contexto de produção do TF e de recepção do TT.

Eco (2011, p. 190), alerta que

É muito importante estudar a função que exerce uma tradução na cultura de chegada. Porém, desse ponto de vista, a tradução transforma-se em um problema interno à história dessa cultura e todos os problemas lingüísticos e culturais colocados pelo original tornam-se irrelevantes.

Para melhor entendermos e também auxiliar a análise das funções por parte do emissor e/ou tradutor, Nord (2009, p. 45) se baseia nas funções da linguagem desenvolvido utilizado por Reiß e Vermeer (1983) baseado no modelo de Bühler (1934) e Jakobson ([1959] 2010). Sachet (2005, p. 39-40), descreve quatro delas e Zipser e Polchlopek (2008, p. 64-65), ainda complementam com mais uma, resultando assim em cinco funções possíveis, as quais podemos conferir a seguir:

- **Função zero:** o emissor escreve sem um propósito aparente, a escrita serve mais como uma forma de estruturar as ideias, sem o propósito que o texto seja lido.
- **Função referencial:** (objetiva) refere-se a objetos e fenômenos do mundo. Subfunções informativa, instrutiva, didática, etc.
- **Função expressiva:** expressa atitude (subjativa) do emissor ou emoções frente às coisas ou os fenômenos do mundo. Subfunções: emotiva, irônica, etc.
- **Função apelativa:** apela diretamente à experiência e aos conhecimentos prévios do receptor movendo-o para reagir de alguma maneira. Subfunções: ilustrativa, persuasiva, imperativa, publicitária, etc.
- **Função fática:** estabelece, mantém e finaliza o contato (social) entre o emissor e o receptor. Subfunções: saudação/despida, estabelecimento de uma relação social entre os comunicantes, etc.

Conforme explanado até o momento, a função exercida na cultura de chegada não é necessariamente a mesma da cultura de partida, assim como o efeito do texto.

Sachet (2005, p. 40) esclarece explicando que Nord

¹⁹ Sowohl der AT als der ZT sind kulturelle (und darin sprachliche) Zeichen durch die Kommunikationssituation bedingt, in der sie als Botschaftsträger fungieren. (NORD, 2009, p. 9)

²⁰ Der Text selbst “hat” also nicht eine Funktion, sondern er “erhält” eine Funktion in der Rezeptionssituation. (NORD, 1993, p. 9)

completa dizendo que a função referencial é expressa por meio de valores indicativos dos itens lexicais presentes no texto e depende da compreensibilidade do texto. A força expressiva pode ser verbalizada explicitamente pelos adjetivos emotivos, mas que depende dos valores e das conotações que esses adjetivos têm de cada cultura. A função apelativa usa indicadores diretos como imperativos ou questões retóricas. A função fática depende de itens linguísticos para estabelecer contato. Contudo o problema é que uma forma que é convencional em uma cultura pode não ser em outra.

Se retomarmos Lutero, podemos afirmar que ele foi, sim, um tradutor funcionalista, afinal ele, em 1522, inova quanto à metodologia utilizada para tradução. Ele abandona a tradução palavra por palavra (*Wortliches Übersetzen*) e utiliza a tradução palavra por sentido (*Sinngemässes Übersetzen*), isso pensando no seu leitor em prospecção.

Lutero pensou no seu público ao inserir termos da língua falada no seu texto escrito, e assim conseguiu alcançar seu público idealizado e popularizar a Bíblia na língua alemã, com o auxílio da evolução da invenção da prensa móvel²¹. Passando assim a Bíblia a agregar as funções referencial, apelativa e fática, cujo propósito do emissor seria transmitir os ensinamentos de Jesus Cristo.

Lembramos que o tradutor é mediador de culturas e para que o tradutor consiga trabalhar dentro de um espaço onde duas culturas se confrontam, é preciso que o profissional esteja versado tanto na cultura e língua de partida como na cultura e língua de chegada, para que a comunicação ocorra, conforme apresenta Vermeer (1986, p. 6).

Além disso, Nord vem trabalhando desde a década de 80 com um modelo linguístico-textual voltado para a tradução. Tal modelo, como bem sintetiza Zipser (2002), apresenta três objetivos:

- (1) oferecer subsídios para a compreensão e análise do texto-fonte (TF), o texto a ser traduzido; (2) propiciar, com base na função do texto traduzido, critérios capazes de nortear a estratégia de tradução; e (3), [...] oferecer critérios que sirvam a uma avaliação do texto traduzido.

O modelo é uma proposta de ferramenta de apoio desenvolvida para auxiliar em traduções, bem como na análise e avaliação do TT, contemplando assim todos os elementos envolvidos na dinâmica tradutória, no ensino de tradução. (NORD, 2009).

O Modelo de Nord abrange a combinação de três fatores, o primeiro são os **extratextuais**, o segundo os **intratextuais** e o terceiro é o **efeito do texto**. Para que os fatores sejam visualizados, Nord propõe um quadro para que seja possível trabalhar de forma didática.

Em 2002, Zipser – em sua tese de doutoramento – traduz o quadro e adapta para realidade brasileira. E é com base na tradução de Zipser que apresentamos o Modelo de Nord adaptado para o presente trabalho.

²¹ Johannes Gutenberg por volta de 1440 .

Quadro 3: Modelo de Christiane Nord

MODELO DE CRISTIANE NORD			
Texto 1			
Texto 2			

Fatores extratextuais			
Fatores de análise do texto de partida	Texto fonte	Questões de tradução	Texto traduzido
Emissor			
Intenção do emissor			
Receptor			
Meio			
Lugar			
Tempo			
Propósito			
Função textual			

Fatores intratextuais			
Tema			
Conteúdo			
Pressuposições			
Estruturação			
Elementos não-verbais			
Léxico			
Sintaxe			
Elementos suprasegmentais			

Efeito			
Efeito do texto			

Fonte: Adaptado de Zipser (2002, p. 54)

Alguns elementos costumam gerar confusão no momento do preenchimento do Modelo. Por esse motivo, foi elaborado para essa pesquisa um quadro com os fatores e seus respectivos elementos para que todos os conceitos e aspectos a serem extraídos e analisados nessa pesquisa fiquem claros.

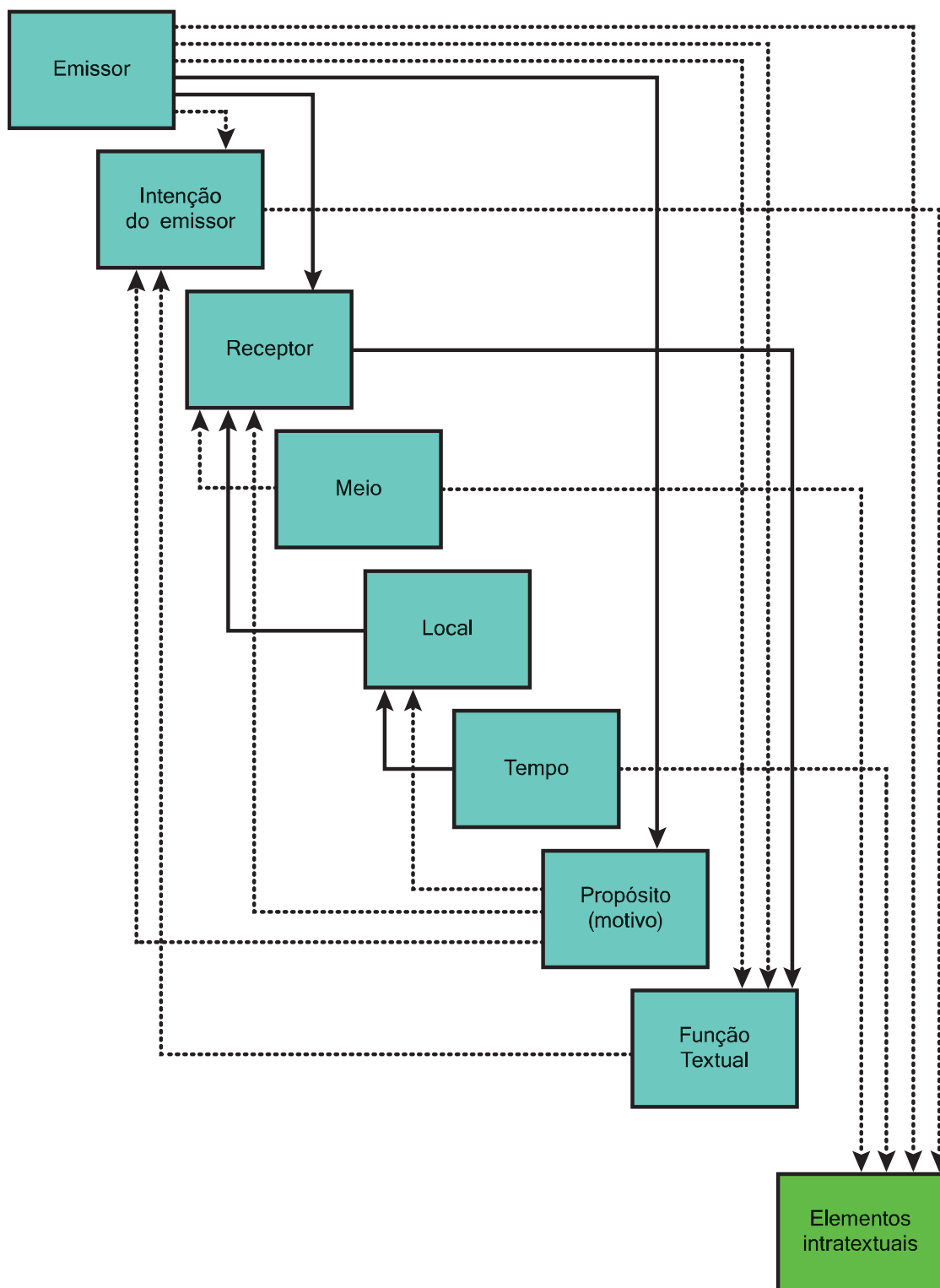
As informações foram sintetizadas do livro *Textanalyse und Übersetzen: Theoretische Grundlagen, Methode und didaktische Anwendung einer übersetzungsrelevanten Textanalyse* (Análise textual e tradução: bases teóricas, métodos e aplicações didáticas de uma análise textual relevante à tradução), 4. edição, publicado em 2009 e escrito por Christiane Nord.

Quadro 4: Fatores externos e internos ao texto e efeito do texto

FATORES EXTRATEXTUAIS		Ponto de vista do autor/emissor do texto	
<i>Elementos externos ao texto</i>	<i>Pergunta</i>	<i>Detalhamento</i>	
Emissor	Quem escreve?	Pessoa (ou instituição, etc.) que elaborou o texto.	
Intenção do emissor	Para que? O que o emissor deseja causar com o texto?	Divulgar, informar, ensinar, explicar, instruir, ordenar, etc. [se relaciona com a função e efeito do texto]	
Receptor	Para quem?	Público-alvo ao qual o texto está direcionado.	
Meio	Que tipo de canal de comunicação?	Impresso (ex.: revista, jornal, livro, etc.) ou oral (ex.: rádio, televisão, etc.).	
Lugar	Onde?	Lugar em que o texto foi produzido e publicado (cidade, país, etc.).	
Tempo	Quando?	Data, período de tempo, etc.	
Propósito [motivo]	Por que? Com que motivo?	O(s) motivo(s) da publicação do texto	
Função textual	Com que função?	Função(ões) da linguagem (referencial, emotiva, conativa, fática, metalingüística e poética). [se relaciona com a intenção do emissor e com o efeito do texto]	
FATORES INTRATEXTUAIS		Componentes linguísticos inerentes ao texto (conteúdo e forma)	
<i>Elementos internos ao texto</i>	<i>Pergunta</i>	<i>Detalhamento</i>	
Tema	Sobre o que fala o emissor?	Assunto geral tratado no texto	
Conteúdo	O que?	Assuntos abordados no texto; abordagem do tema	
Pressuposições	Que conhecimentos prévios pode ter o receptor?	Experiências anteriores relativas ao tema	
Estruturação	Como está organizado o texto?	Organização textual (tópicos, número de páginas, bloco, colunas, etc.). De uma ordem geral para uma mais específica.	
Elementos não-verbais	Apresenta elementos não-verbais? Quais?	Fotos, gráficos, ilustrações, etc.	
Léxico	Que tipo de palavras?	Escolha das palavras.	
Sintaxe	Que tipo de estruturas frasais são utilizadas?	Tamanho das orações, complexidade, etc.	
Elementos supra-segmentais	O que dá tom ao texto?	Pensamentos interpolados, uso de parênteses, itálico, negrito, caixa alta, etc.; tom do texto via pontuação.	
EFEITO		Resultado do processo comunicativo entre o emissor e o receptor, ou seja a interação entre os fatores internos e externos ao texto.	
<i>Elemento</i>	<i>Pergunta</i>	<i>Detalhamento</i>	
Efeito do texto	Com que efeito?	Qual a repercussão do texto sob o receptor? [se relaciona com a função textual e intenção do emissor]	

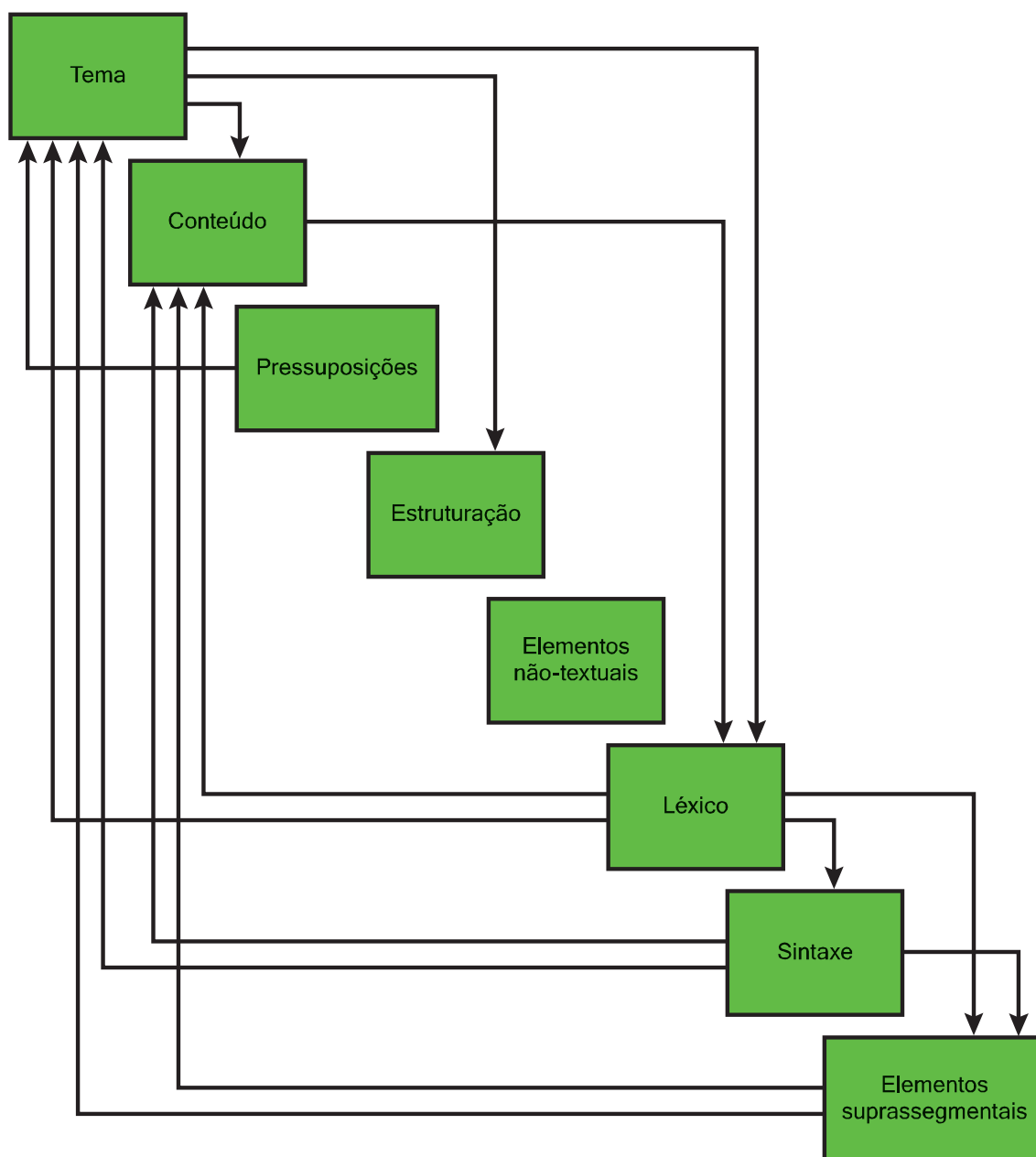
Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

Com esse quadro, Nord estabelece uma relação entre os fatores e sua interdependência, de acordo com as ilustrações (Fig. 3 e 4) a seguir:

Figura 3: A interdependência dos Fatores Extratextuais

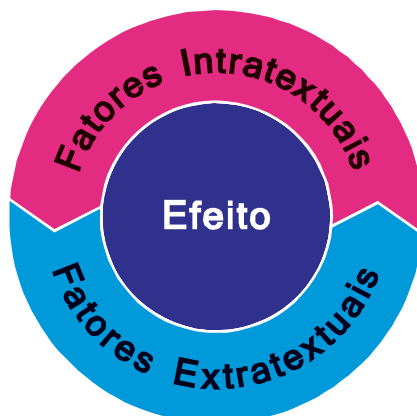
Fonte: Nord (2009, p. 85, tradução nossa)

Figura 4: A interdependência dos Fatores Intratextuais



Fonte: Nord (2009, p. 145, tradução nossa)

Como afirma Sachet (2005, p. 43) “a interação apresentada pela autora fecha o círculo das perguntas, que podem ser designadas para análise de ambos os fatores, dependendo de sua relação com a situação de comunicação.” Os fatores extratextuais se relacionam com os intratextuais e vice-versa, sendo que é essa relação que resulta no efeito do texto, conforme apresentada na Figura 3 a seguir:

Figura 5: Interrelação entre os Fatores Extra- e Intratextuais

Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

O item 6, desse trabalho, que trata da Análise e Discussão dos Dados da pesquisa, utiliza o quadro teórico apresentado para estabelecer na prática a relação de uma mesma língua, versada em duas culturas que podem exigir [ou não] o uso da tradução intralingual.

4.3 Aspectos intralinguais

Com base no sistema de interpretação de signos verbais, Jakobson (1959²²) distingue três formas de interpretá-los, podendo ser traduzido em outros signos da mesma língua (intralingual), em uma outra língua (interlingual) ou em outro sistema de símbolos não verbais (intersemiótica). E essas três formas de tradução são por ele devidamente classificadas.

A tradução intralingual ou reformulação [rewording] consiste na interpretação dos signos verbais por meio de outros signos da mesma língua.

A tradução interlingual ou tradução propriamente dita consiste na interpretação dos signos verbais por meio de alguma outra língua.

A tradução intersemiótica ou transmutação consiste na interpretação dos signos verbais por meio de sistemas de signos não verbais. (JAKOBSON, [1959] 2010, p. 81, grifos do autor)

Ao recuperar o conceito de tradução definido no item 4.1, chamamos a atenção para a tradução como transposição de culturas, ou seja, pessoas falantes de uma mesma língua não compartilham necessariamente a mesma cultura. Sendo assim, mesmo falando a mesma língua, em situações diversas pode haver a necessidade uma tradução dentro da mesma língua e para esse evento damos o nome de tradução intralingual.

²² Ano em que foi publicado, em inglês, pela primeira vez seu texto *Aspectos linguísticos da tradução*. No presente trabalho utilizo a tradução em português brasileiro publicado na 22. ed. em 2010 pela editora Cultrix, conforme consta nas Referências.

E pensar a tradução intralingual não é tão natural quanto pensar a tradução interlingual, isso por conta do conceito enraizado – e ultrapassado – onde a tradução é considerada a transposição de uma língua A para uma língua B. Cotidianamente praticamos a tradução intralingual e não nos damos conta disso. Ao transformar obras clássicas da literatura, como por exemplo *Ilíada*, Homero, *Dom Quixote*, *Os Lusíadas* e outros, para crianças, estamos traduzindo intralingualmente. Ao sentar em restaurante e não entender o nome dos pratos, pode exigir uma tradução intralingual.

Como explica Jakobson ([1959] 2010, p. 81), “a tradução intralingual de uma palavra utiliza outra palavra, mais ou menos sinônima [...] Ou seja, “qualquer signo pode ser traduzido num outro signo em que ele se apresenta mais plenamente desenvolvido e mais exato”. (Id., p. 84).

O mesmo autor ainda afirma que:

Toda experiência cognitiva pode ser traduzida e classificada em qualquer língua existente. Onde houver uma deficiência, a terminologia poderá ser modificada por empréstimos, calços, neologismos, transferências semânticas e finalmente por circunlóquios²³. (JAKOBSON, [1959] 2010, p. 84).

Paul Ricoeur (2011, p. 17) enfatiza que antes de se traduzir entre línguas é preciso primeiramente traduzir intralingualmente e que isso reforça a argumentação e a construção metafórica.

Nessa pesquisa tratamos a língua alemã na Alemanha e na Áustria como a mesma língua, porém como duas variedades nacionais e utilizamos receitas culinárias – idênticas –, refletindo duas realidades culturais, alemãs e austríacas como uma forma de apresentar a divergência cultural através de elementos linguísticos. Tal divergência pode ser tão evidente que o não compartilhamento da cultura pode levar ao não compartilhamento linguístico.

Nesse caso podemos citar o exemplo da panqueca, que na Áustria é denominada de *Platschinken* e na Alemanha de *Eierkuchen* – “bolo de ovos” – ou *Pfannkuchen* – “bolo de frigideira” – sendo que este intitula o prato pela forma como é preparado.

Porém, se um alemão que nunca comeu *Pfannkuchen* se depara com a *Palatschinken* em um cardápio de um certo restaurante na Áustria, e pergunta para o garçom “o que é *Palatschinken*?” e este ao perceber que se trata de um cliente alemão, responde “é *Pfannkuchen*” mesmo tendo traduzido intralingualmente, utilizando um sinônimo, a comunicação acaba por não se realizar, pois o cliente nunca comeu *Pfannkuchen*, havendo assim a necessidade do uso da interpretação dos signos verbais, fazendo uso de circunlóquios.

Sendo assim, é o que Jakobson insiste em dizer: “[...] a noção de que haja um elo indissolúvel entre o significante e o significado e de que o significado [*meaning*] implique vivência – não se podendo compreender palavra “queijo” sem ter tido uma experiência não linguística do queijo.” (JAKOBSON, [1959] 2010, p. 13, grifo do autor).

No caso dos títulos de pratos – conforme acima citado – assim como de receitas culinárias, percebe-se uma certa variedade de enunciado para uma mesma referida refeição. Isso também ocorre com ingredientes e até mesmo com medidas de peso.

²³ Figura de estilo que consiste em dizer por várias palavras aquilo que pode ser dito por uma = circunlóquio, perífrase. Definição apresentada no Dicionário Priberam da Língua Portuguesa. Disponível em: <<http://www.priberam.pt/dlpo/circun%C3%B3quio>>. Último acesso em: 30 jan. 2014.

Alguns desses elementos estão relacionados e fortemente ancorados com aspectos históricos e culturais.

4.4 Representação cultural

A tradução como representação cultural é um conceito desenvolvido por Meta Elisabeth Zipser em sua tese de doutoramento pela Universidade de São Paulo – USP, em 2002.

Dra. Meta Zipser é professora da Área de Alemão do Departamento de Língua e Literaturas Estrangeiras – DLLE e do Programa de Pós-Graduação em Estudos da Tradução – PGET, da Universidade de Santa Catarina – UFSC. Além das atividades docentes, Professora Meta coordena juntamente com a Professora Dra. Maria José Damiani Costa o Grupo de Pesquisa Tradução e Cultura – TRAC.

O TRAC é composto, atualmente, por mestrandas e doutorandas/doutorando da PGET/UFSC que trabalham os idiomas português (brasileiro e lusitano) – alemão (germânico e austríaco) – espanhol (europeu e latino americano) – francês (europeu e canadense) – inglês – e recentemente o guarani, em diversificados gêneros textuais.

Alguns membros, mesmo tendo concluído suas pesquisas, continuam participando das atividades do Grupo e colaborando para o crescimento das pesquisas da Tradução no âmbito cultural, como é o caso da Professora Dra. Silvana Ayub Polchlopek, que atua na Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, no curso de Letras Português Inglês.

Tendo em vista que a cultura é o elemento central para tradução, Zipser (2002) legitima seu conceito de representação cultural ao analisar textos jornalísticos que reportam um fato para duas culturas divergentes. Baseada na Teoria Funcionalista da Tradução, em especial à contribuição de Christiane Nord (2009) – análise textual voltada para tradução – e o tratamento do texto jornalístico abordado pelo jornalista alemão Frank Esser.

Na tese de Zipser, o evento, chamado de fato noticioso, ou seja, aquele que gera notícia, é tido como o texto fonte (TF) que produz reportagens para públicos distintos a fim de obter um efeito final. Zipser (2002) reporta assim, o jornalista como um tradutor de fatos, que ao representar o fato culturalmente, se ancora na cultura de chegada.

Os “jornalistas-tradutores” utilizam, inconscientemente, os fatores estabelecidos por Nord (2009) para escreverem seus textos, ou por assim dizer, traduzir o fato. Assim, como tradutor funcionalista, o jornalista pensa em seu público receptor em prospecção, levando em conta sua cultura, é claro.

Zipser (2002) observa manchetes de notícias de um mesmo fato e percebe a diferente abordagem do fato dependendo de onde a notícia foi publicada. Ao tratar jornalismo e tradução, a autora destaca: “[...] minha preocupação foi a de encontrar pontos de convergência entre áreas afins e concretizar a tão apregoada interdisciplinaridade nos estudos de tradução.” (ZIPSER; 2002, p. 155).

O fato selecionado por Zipser (2002) foi o de comemoração dos 10 anos da queda do muro de Berlim. A autora selecionou textos jornalísticos publicado na Alemanha e no Brasil, nas línguas alemã e portuguesa (variedade brasileira).

Por se tratar de um evento de conotação histórica, o número de publicações nos principais veículos de comunicação escrita do Brasil e da Alemanha foi significativo e de fácil aquisição. Além disso, a decisão de se adotar a comemoração dos 10 anos da queda do muro de Berlim levou em conta também o fato de que o evento estava ancorado numa das culturas que constituem os pólos de comparação deste pesquisa. (ZIPSER, 2002, p. 62)

Uma das análises de Zipser é focada em perceber como o jornalista-tradutor aborda a notícia – queda do muro de Berlim – no contexto histórico-cultural brasileiro. E é a partir dos títulos da reportagens que Zipser nota a ancoragem histórica e cultural onde o fato é relacionado e levado ao seu público leitor, sendo assim contemplada a tradução como representação cultural.

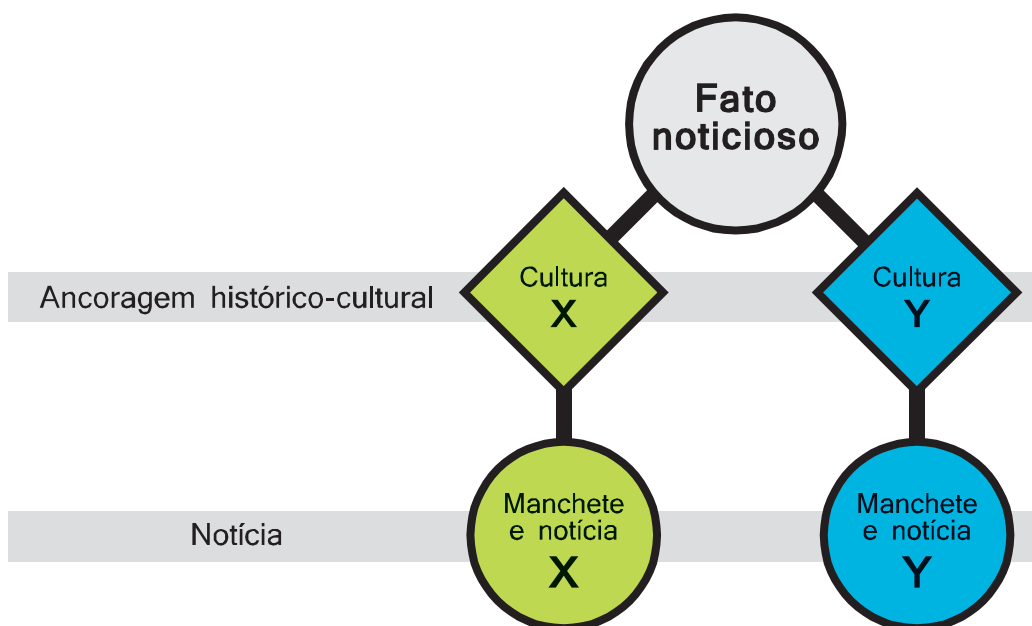
Contudo, entendemos por tradução como representação cultural, os artifícios utilizados através da ancoragem sócio-histórica-cultural para aproximar o seu público do fato noticioso.

A teórica apresenta o conceito de representação cultural dentro do fazer jornalístico e aqui ampliamos esse conceito para receitas culinárias análogas versadas em duas culturas – alemã e austríaca –, porém numa mesma língua.

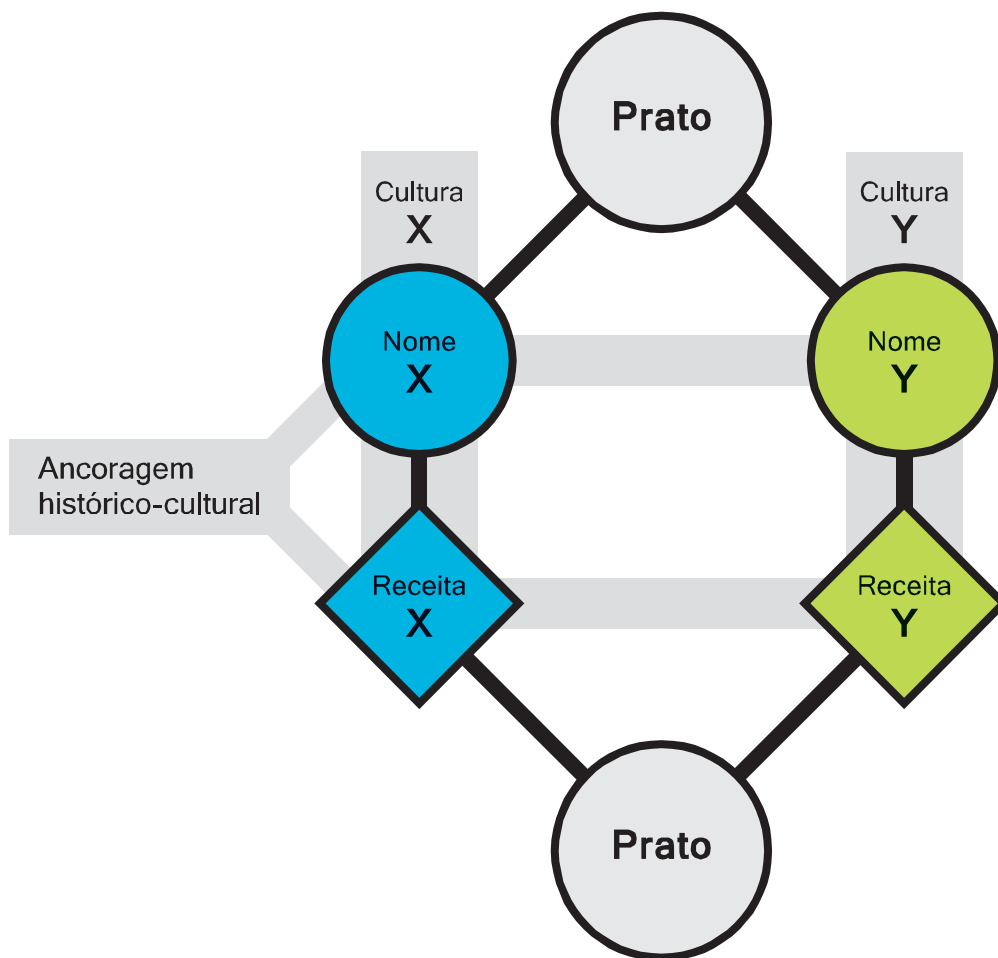
Se os títulos das reportagens são representados culturalmente, podemos afirmar que os títulos das receitas – os nomes dados aos pratos – também são uma forma de representação cultural. Sendo assim, um mesmo prato é representado culturalmente através – além de outros fatores – pelo seu nome.

Se um fato leva a notícias para públicos e culturas diferentes, um mesmo prato pode ser “nomeado” em culturas diferentes. O raciocínio pode ser observado nas figuras a seguir:

Figura 6: Tradução como Representação Cultural no Jornalismo



Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

Figura 7: Tradução como Representação Cultural na Culinária

Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

A diferença entre as duas situações apresentadas é que a primeira (Fig. 4) parte de um fato que é noticiado adequadamente para sua cultura, ancorado à sua história e cultura, ficando assim aberto para novas possibilidades de traduções, enquanto que a segunda (Fig. 5) parte de um prato feito, que é nomeado de acordo com a cultura a qual está inserido e assim sendo descrita a sua receita, que ao ser realizada fecha novamente no prato apresentado inicialmente.

Ou seja, tanto receitas culinárias, como fatos noticiosos são nomeados/anunciados e descritos de acordo e para sua cultura alvo – pensando sempre no seu leitor em prospecção.

5 METODOLOGIA

O êxito de uma pesquisa depende do procedimento seguido, do seu envolvimento com a pesquisa e de sua habilidade em escolher o caminho para atingir os objetivos da pesquisa. (SILVA; MENEZES, 2005, p. 9).

Conforme Silva e Menezes (2005, p. 9) “pesquisar é um trabalho que envolve um planejamento análogo ao de um cozinheiro.” As autoras afirmam que o cozinheiro ao preparar um prato, precisar saber o que vai fazer; como obter os ingredientes; ter certeza de que os utensílios utilizados são os corretos e que as etapas do processo serão cumpridas, já que o ato de cozinhar juntamente com as habilidades técnicas resultarão no sucesso do prato em questão. (SILVA; MENEZES, 2005, p. 9). Nesses termos, este capítulo trata da parte de metodologia dessa pesquisa, ou seja, como o *corpus* foi selecionado e analisado.

Partimos com os propósitos e a caracterização da pesquisa, onde as classificações dos pontos de vista da pesquisa relacionados à natureza, abordagem do problema, os objetivos e procedimentos técnicos são elencadas, assim como o método da pesquisa. Nessa primeira parte nos apoiaremos em Gil (2002), Silva e Menezes (2005), Eco (2010) e Lakatos e Marconi (2010, 2011a, 2011b).

5.1 Propósitos da pesquisa

Para verificar a originalidade desse trabalho, foi realizada uma breve pesquisa no Banco de Teses e Dissertações do Programa de Pós Graduação em Estudos da Tradução – PGET, bem como no Banco de Teses da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Ensino Superior – CAPES.

No site da PGET²⁴ constam, até junho deste ano, 175 dissertações e 24 teses depositadas e disponíveis em formato PDF. Nenhum dos 199 trabalhos defendidos trata de aspectos culinários, tradução e língua alemã. Todos os trabalhos estão no item “Teses e Dissertações” e podem ser recuperados apenas utilizando a barra de rolagem sem a necessidade de fazer buscas por termos.

Já no Banco de Teses da CAPES, estão cadastrados mais de 450 mil resumos de teses e dissertações defendidas em universidades brasileiras e a ferramenta permite que busca seja feita por palavras-chave, título e autoria (CAPES²⁵, 2009).

Os termos utilizados na busca foram: *receitas culinárias*; *receitas e tradução*; *tradução de receitas*; *gastronomia e tradução* e *culinária e tradução*.

No momento da pesquisa, a base de dados listou apenas os trabalhos defendidos a partir de 2010. Pelo termo *receitas culinárias* apenas sete trabalhos estão cadastrados, sendo dois na área de Letras, dois na Linguística, um na Agronomia, um na História e um no Turismo. Através dos termos *receitas e tradução* aparecem 5 registrados, sendo três em Letras, um em Linguística e um em Administração.

²⁴ Programa de Pós-Graduação em Estudos da Tradução. Disponível em: <www.pget.ufsc.br>. Último acesso em: 17 jun. 2014.

²⁵ Sala de imprensa da CAPES. Disponível em: <http://capes.gov.br/servicos/sala-de-imprensa/36-noticias/3316-banco-de-teses-da-capes-possui-mais-de-450-mil-resumos>. Último acesso em: 17 jun. 2014.

E por fim, utilizando os termos *culinária e tradução* apenas três registros aparecem, sendo um em Letras, um em Linguística e um em Linguística Aplicada. Nenhum dos trabalhos registrados foram desenvolvidos na área dos Estudos da Tradução. Contudo é preciso considerar que até 2011 a PGET era o único Programa de Pós-Graduação em Estudos da Tradução no Brasil, e por esse motivo, muitos trabalhos acadêmicos relacionados à tradução estão inseridos nas pós-graduações em Letras e Linguística.

Entre todos os trabalhos registrados nas buscas realizadas, apenas uma dissertação na área de Hotelaria envolve a gastronomia alemã, porém nenhum trabalho envolve culinária e tradução na língua alemã. Sendo assim, nota-se uma lacuna na área dos Estudos da Tradução envolvendo esses três temas em um só trabalho, o que torna legítima e original esta pesquisa de mestrado.

Com a certeza da originalidade do tema e antes de partir para a seleção do *corpus*, foi aplicado um questionário (Apêndice A e B) para termos a certeza da viabilidade da pesquisa.

O breve questionário foi aplicado com dez estudantes intercambistas, todos de língua materna alemã, na Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, sendo nove estudantes alemães e um estudante austríaco. Os intercambistas estavam frequentando durante o primeiro semestre de 2013 aulas de português para estrangeiros no Curso Extracurricular da mesma universidade.

O questionário, composto de onze perguntas, foi aplicado no dia 15 de maio de 2013, das 14:30 às 14:45. Antes de aplicar o questionário foi explicado que se tratava de um levantamento de dados e que eles não eram obrigados a responder às perguntas, mas todos se mostraram interessados e curiosos, aceitando assim responder o questionário.

As perguntas eram referentes a nome de pratos de comidas, nome de verduras/frutas e medida de peso nas duas variedades da língua alemã: o *alemão germânico* e o *alemão austríaco*. Impresso em folha de papel branca, tamanho A4, frente e verso, os nove estudantes alemães responderam primeiro às perguntas referentes à variedade austríaca e em seguida à variedade germânica, e o estudante austríaco respondeu primeiro a variedade alemã e deixando a austríaca em branco (ele chegou atrasado, não recebeu as instruções e respondeu rapidamente).

Ao comparar os resultados dos testes, percebe-se que a maioria dos estudantes alemães desconhece o vocabulário austríaco, levantando assim um indício da necessidade de uma tradução intralingual no que compete termos culinários, pertencentes ao cotidiano de qualquer pessoa que viva ou visite países de língua alemã. Alertando que a hipótese levantada sobre o possível não compartilhamento das duas variedades da língua devido às diferenças culturais pudesse ser confirmada no decorrer na pesquisa.

Diante do exposto, as seguintes perguntas de pesquisa foram elencadas:

- Quais são as diferenças linguísticas presentes nas receitas culinárias?
- Quais são os elementos culturais presentes nas receitas alemãs e austríacas?
- O léxico presente nas receitas culinárias é compartilhado pelos dois países e pelas duas culturas?
- Há a necessidade de uma tradução intralingual das receitas culinárias de ambas as culturas?

Sendo assim, estabelecemos que **objetivo geral** da pesquisa, consiste em identificar através do léxico elementos culturais e identitários nas receitas culinárias alemãs e austríacas.

Desta forma, esperamos contribuir para a área dos Estudos da Tradução nas explorações relacionadas à culinária, língua alemã e tradução intralingual no gênero textual receitas culinárias.

5.2 Caracterização da pesquisa

De acordo com os objetivos da pesquisa, este trabalho é classificado como uma pesquisa **descritiva**, de caráter **documental** com uma abordagem **qualitativa**.

O **caráter descritivo da pesquisa**, onde características de uma determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis são descritas, conforme Gil (2002).

Se trata assim, de uma **pesquisa bibliográfica ou documental**, sendo que todas as bibliografias empregadas estão referenciadas ao final desse trabalho. São contempladas bibliografias nas línguas alemã, espanhola, inglesa e portuguesa entre 1983 e 2013, publicadas na Alemanha, Áustria, Brasil, Espanha, Inglaterra e Portugal.

A **abordagem** é de uma **pesquisa qualitativa**, ou seja, não requer o uso de métodos e técnicas estatísticas e o ambiente natural é a fonte direta para coleta de dados, sendo o pesquisador o instrumento-chave.

Enfim, esta pesquisa foi devidamente planejada, passando por três fases, a **fase decisória** (escolha do tema e delimitação do problema de pesquisa); a **fase construtiva** (elaboração de um plano de pesquisa e execução) e por fim, a **fase redacional** (análise dos dados, organização de ideias e transposição dos mesmos de acordo com o rigor acadêmico), conforme estabelecido por Silva e Menezes (2005, p. 22).

A pesquisa é um “processo formal e sistemático de desenvolvimento do método científico. O objetivo fundamental da pesquisa é descobrir respostas para problemas mediante o emprego de procedimentos científicos.” (GIL, 2002, p. 42). Tais procedimentos são apresentados no próximo item.

5.3 Procedimentos metodológicos

Ao escrever como os textos organizam atividades e pessoas quando relacionados aos atos da fala, gêneros textuais e sistemas de atividades, Bazerman (2009) apresenta uma sugestão de metodologia e ferramentas de analíticas para gêneros textuais.

O mesmo autor certifica que “a maioria dos gêneros tem características de fácil reconhecimento que sinalizam a espécie de texto que são. E, frequentemente, essas características estão intimamente relacionadas com as funções principais ou atividades realizadas pelo gênero.” (BAZERMAN, 2009, p. 38).

O gênero receitas culinárias apresenta características que permitem que o seu gênero textual seja reconhecido como tal, pois já está inserido em nossa cultura. E a sua função pode acabar sendo estabelecida conforme o contexto em que a receita é apresentada.

Para definir e realizar uma investigação sobre gêneros textuais, Bazerman (2009, p. 44-45, grifos do autor) oferece três diretrizes:

1. *Enquadre seus propósitos e questões para delimitar o seu foco:* Essa é primeira tarefa, “[...] *saber por que você está envolvido neste empreendimento e que perguntas espera responder com ele.*”
2. *Defina seu corpus:* “[...] *identificar os textos ou coleções específicas que você quer examinar[...].*” É necessário que os textos selecionados ofereçam

evidências substanciais para a análise, mas que não sejam muito abrangentes a ponto do pesquisador perder o controle.

3. *Selecione e aplique suas ferramentas analíticas*: “Baseado nos objetivos de sua investigação, você precisa selecionar ferramentas analíticas apropriadas para examinar as consistências e variações das características, funções ou relações em toda a coleção.”

Com base nas diretrizes de Bazerman (2009) e ajustada aos propósitos desse trabalho investigativo, uma sequência de procedimentos metodológicos foi elaborada e está dividida em oito etapas, sendo elas:

1. **Breve pesquisa de campo para comprovar a originalidade e a viabilidade de trabalhar o tema proposto**: essa etapa é formada pela pesquisa no banco de teses e dissertações da CAPES, no site da PGET, pelo teste piloto e pelo levantamento de material bibliográfico, já apresentado no item 5.2.
2. **Escolha dos livros que servirão como fonte para a seleção do *corpus* da pesquisa**: pela dificuldade em se encontrar impressos culinários em língua alemã no Brasil, mais especificamente na região da Grande Florianópolis, o material escolhido para essa pesquisa, fazem parte do meu acervo pessoal de livros de culinária adquiridos durante minha estada em Viena. Aqui foram levados em consideração aspectos necessários para o estabelecimento de um *corpus* paralelo coerente, conforme a descrição dos livros apresentada após a Figura 3.
3. **Consulta em dicionários para a retirada dos termos culinários**: dicionários das variedades alemã e austríaca da língua alemã foram utilizados como instrumento promotor para a composição do *corpus*.
4. **Reconhecimento dos pratos idênticos nas culturas alemã e austríaca**: depois da seleção de termos e identificação dos títulos das receitas culinárias, uma comparação dos ingredientes e modo de preparo foi feita para constatar efetivamente que se trata de um mesmo prato.
5. **Seleção do *corpus* da pesquisa**: dividida em duas outras duas etapas, sendo elas, a primeira e a segunda seleção do *corpus*, apresentadas nos itens 5.3.1 e 5.3.2. A primeira seleção composta por três etapas e a segunda seleção por duas etapas.
6. **Escolha do procedimento de análise**: por ser tratar de uma pesquisa na área dos Estudos da Tradução, foi decidido trabalhar com o Modelo de Christiane Nord (Quadro 3).
7. **Análise**: apoiada na fundamentação teórica do trabalho, nas perguntas de pesquisa e nas informações extraídas das receitas culinárias e elencadas nos quadros, a análise do *corpus* está associada aos fatores internos e externos ao texto, conforme a proposta de Nord ([1998] 2009), de forma comparativa, assim como na Teoria de Zipser (2002).
8. **Resultados**: recuperando a pergunta de pesquisa, os objetivos gerais e específicos, aliados à uma reflexão com base na análise, os resultados da pesquisa são apresentados nas considerações finais do trabalho.

A seguir é possível visualizar, na Figura 8, a sequência metodológica adotada nessa pesquisa.

Figura 8: Procedimentos metodológicos



Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

Com a finalidade de identificar aspectos que evidenciam características linguísticas e culturais (alemã e austríaca) e categorizar aspectos intralinguais, o *corpus* dessa pesquisa foi selecionado a partir de dois dicionários e quatro livros de receitas culinárias. Dos seis impressos, três são editados e publicados da Alemanha e os outros três na Áustria, formando assim o que chamamos aqui de um *corpus* paralelo²⁶.

Os dicionários utilizados foram o *Wörterbuch Österreichisch-Deutsch*²⁷, organizado por Astrid Wintersberger em conjunto com H. C. Artmann, publicado pela Residenz Verlag, em 1995 (17. edição) e impresso em Salzburg, na Áustria – Figura 9 – e o *Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache: das einsprachige Wörterbuch für alle, die Deutsch lernen*²⁸, organizado por Prof. Dr. Dieter Götz, Prof. Dr. Günter Haensch e Prof. Dr. Hans Wellmann, publicado pela Langenscheidt, em 2003 (5. edição) e impresso em Berlim e Monique, na Alemanha – Figura 10.

Figura 9: Capa do dicionário: *Wörterbuch Österreichisch-Deutsch*

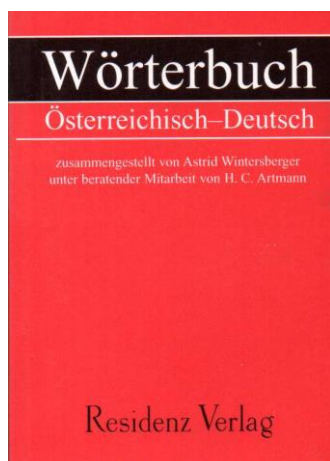


Figura 10: Capa do dicionário: *Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache*



E os livros de culinária utilizados são dois austríacos e dois alemães, sendo dois livros para aprendizes de escola de culinária e os outros dois para curiosos e apreciadores da culinária alemã/austríaca.

Entre os livros para aprendizes estão o intitulado *Mein erstes Kochbuch mit Servierkunde und Nahrungsmittellehre: ein Arbeitsbuch für alle Schulen, die in die Kochkunst einführen*²⁹, escrito por Anna Müller e Olga Walser, publicado pela Voralrberger Verlagsanstalt, supostamente pela primeira vez na década de 70 e impresso em Dornbirn, na Áustria – Figura 11 – e o *Deutsche Hausmannskost: 200 Rezepte traditioneller Küche*³⁰, escrito por Hedwig Heyl, publicado pela primeira vez em 1905 e reeditado em 2009 pela editora Book on Demand, e impresso em Norderstedt, na Alemanha – Figura 12.

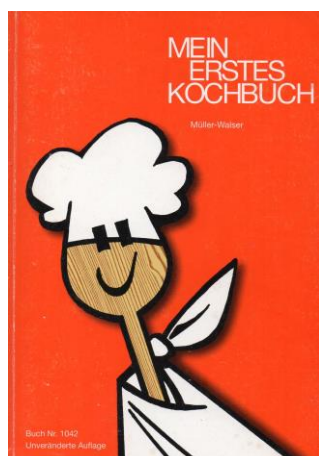
²⁶ Nos referimos aqui a textos idênticos selecionados para análise. Não se trata, neste trabalho, de textos na língua-fonte e textos-traduzidos que serão alinhados automaticamente para a elaboração de corpora computacional. (AZIZ; PARDO; PARABONI, 2007; FRAKENBERG-GARCIA, [s.n]).

²⁷ Dicionário austríaco-alemão.

²⁸ Grande dicionário alemão e língua estrangeira: dicionário monolíngue para todos que aprendem alemão.

²⁹ Meu primeiro livro de receitas com guia de atendimento ao cliente e guia de produtos alimentícios: um livro prático para todos os aprendizes da arte culinária.

³⁰ Cozinha alemã caseira: 200 receitas da cozinha tradicional.

Figura 11: Capa do livro: *Mein erstes Kochbuch***Figura 12:** Capa do livro: *Deutsche Hausmannskost*

Mein erstes Kochbuch (Fig. 11) é um livro brochura, ou seja, revestido com capa de papel (ou cartolina) colada na lombada³¹, com 293 páginas. O livro apresenta 621 receitas, além de 12 receitas básicas. Os títulos das receitas dos pratos estão nas primeiras páginas do livro listadas em um sumário, e aparecem também nas últimas páginas do livro num índice remissivo por ordem alfabética. Cada uma das 621 receitas serve 4 pessoas.

Uma peculiaridade do livro é que ele apresenta duas cores de folhas. Nas folhas verdes estão as receitas e nas folhas brancas estão todas as outras informações.

Na apresentação do livro, as autoras Anna Müller e Olga Walsser, escrevem que o livro é uma “introdução à arte de cozinhar”, onde não apenas receitas são apresentadas a fim de serem ensinadas, mas também outros conhecimentos são inseridos a fim de tornar a(o) aprendiz livre e independente para tomar suas próprias decisões.

As autoras apresentam primeiramente noções gerais sobre o desenvolvimento do trabalho na cozinha, como termos específicos da área (empanar, dourar, apurar, caramelizar, entre outros), seguidas de como planejar racionalmente o trabalho; como e para que utilizar certos tipos de utensílios que agilizam o trabalho na cozinha (panela de pressão, por exemplo); como utilizar os temperos de forma criteriosa e como adequar as formas medidas (um exemplo: uma colher de sopa equivale à 10g). Após essas instruções iniciais, os 12 tipos de massas de receitas básicas são apresentadas, seguidas dos valores nutricionais de 100g de diversos alimentos. Concluída a explanação dos conhecimentos introdutórios e preparatórios dirigida à/ao aprendiz, as receitas são apresentadas na seguinte sequência de categorias, conforme consta no sumário³²:

Sopas

Sopas claras

Sopas claras com acompanhamento

Sopas cremosas

Pratos principais

Carne

³¹ Conceito apresentado pelo dicionário Priberam.pt. Disponível em: <<http://www.priberam.pt/dlpo/brochura>> .
Último acesso em: 20 jun. 2014.

³² Tradução feita pela autora dessa pesquisa. O sumário original pode ser encontrado no Anexo F.

- Pratos com carne
- Pratos sem carne
- Peixe
- Acompanhamentos
 - Molhos
 - Molhos quentes
 - Molhos frios
 - Verduras
 - Cogumelos
 - Saladas e pratos crus
- Aperitivos picantes
- Doces
 - Com massa
 - Biscoitos, Bolos, Tortas
 - Recheios e Coberturas
 - Compotas e outros pratos com frutas
 - Molhos, Cremes e Congelados
 - Outros tipos de doces
- Bebidas
 - Bebidas quentes
 - Bebidas geladas
- Conservas de Frutas e Verduras

Em seguida, novas dicas são apresentadas a fim de aperfeiçoar o que até o presente momento já foi ensinado. Dicas específicas para quando se cozinha para crianças e pessoas doentes – alimentos indicados e forma de preparo – também fazem parte do aprendizado. Outras orientações como ordem de preparo e cozimento, aspectos que agilizam o preparo, aproveitamento de sobras, armazenamento, conservação e congelamento também são minuciosamente tratados pelas autoras.

Uma outra questão apresentada é como servir adequadamente uma refeição, onde o prazer de compartilhar a mesa seja bem aproveitado. Para isso, conselhos de boas maneiras à mesa, formas de organizar uma mesa dependendo o número de convidados, tipo de refeição (café da manhã, almoço/janta – festiva ou não), sequência dos pratos (entrada, prato principal e sobremesa), louças e talheres mais apropriados para determinado público, ordem dos copos e tamanhos adequados para cada tipo de bebida a ser servida, sequência dos talheres, artigos decorativos, entre outros.

Além de tudo que já foi apresentado, informações sobre nutrientes e vitaminas, dicas de uma alimentação saudável e cuidados necessários para se manter em boa forma, também estão presentes. Noções a respeito de leite e derivados, ovos e carnes também são tratados. Os cortes das carnes (bovina, suína e ovina) são descritos e representados através de ilustrações em preto e branco e os miúdos de bovinos e o tipo de preparo ideal são relacionados em forma de um quadro explicativo. Além do mais, os peixes, de água doce e salgada, também estão contemplados no livro.

E para finalizar, considerações a respeito dos tipo de mel e açúcares, somando aos diversos tipos de cereais ainda são tratados. Essa parte final apresenta uma série de conhecimentos que um(a) gastrônomo(a) precisa/deve ter, onde o conhecimento a técnica são necessários para quem executa e assim, para formar o paladar de quem aprecia a gastronomia (BRAUNE; FRANCO, 2012).

O livro de Hedwig Heyl, *Deutsche Hausmannskost* (Fig. 12), é um livro brochura e apresenta 200 receitas ao longo das suas 131 páginas. Ao contrário do *Mein erstes Kochbuch* (livro citado anteriormente), o *Deutsche Hausmannskost*, apresenta

apenas uma breve biografia da autora; uma apresentação do editor e da autora para seus leitores e já em seguida as receitas. Não existe sumário e nem índice remissivo. Dicas e informações adicionais a respeito de alimentos em geral também não são encontradas.

É importante ressaltar que o título original do livro é *Volks-Kochbuch für Schule, Fortbildungsschule und Haus*, publicado pela primeira vez em 1905. O título atual, *Deutsche Hausmannskost: 200 Rezepte traditionelle Küche*, foi estabelecido pelo editor Hans-Peter Oswald, cuja edição utilizada nessa pesquisa é de 2008.

A autora, Hedwig Heyl (1850-1934), mãe de cinco filhos e casada com o dono de uma fábrica de tintas, Georg Heyl, teve seu primeiro feito social quando criou um jardim da infância para as crianças dos funcionários da fábrica do seu marido. Em 1884 fundou a primeira Escola de Culinária e Economia Doméstica para Mulheres e em 1890 a primeira Escola de Jardinagem para Mulheres em Berlim-Marienfelde. Entre 1905 e 1908 organizou Encontros e Congressos de Mulheres, até que em 1915 foi uma das fundadoras da Associação de Donas de Casa Alemãs. Sua posição política era conservadora, de certa forma ingênua para o período da sua época. Foi duramente criticada, mas isso não tira o mérito do seu trabalho realizado em prol de muitas mulheres desprivilegiadas social e economicamente.

Conforme escreve Hans-Peter Oswald, “As receitas de Hedwig Heyl são eternamente válidas. Elas podem ainda hoje servir para o preparo de uma refeição deliciosa.”

As receitas, no livro, estão divididas nas categorias³³ subsequentes que podem ser encontradas no corpo no livro:

- Sopas
- Carnes e Aves
- Preparando Aves
- Peixes
- Verduras e Saladas
- Molhos
- Pratos feitos com leite, farinha e ovos
- Diversos

Ao lado do título do prato de cada receita está descrito quantas pessoas a receita serve e quando não há nenhuma descrição, a autora deixa claro – logo abaixo de cada categoria – que a leitora deve levar em consideração que a receita serve duas pessoas.

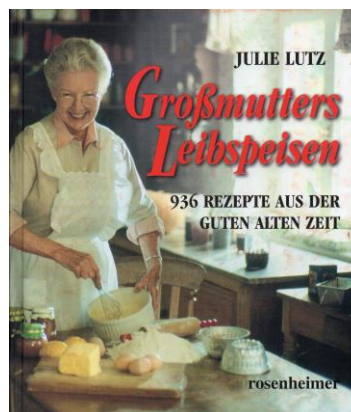
Heyl tinha duas grandes preocupações: uma era com a valorização de uma alimentação baseada em uma dieta rica em vegetais e legumes, conforme a Organização Mundial de Saúde já orientava, e outra era com relação ao custo das refeições, de forma que as pessoas pudessem calcular o valor a ser gasto com aquele alimento, auxiliando de forma transparente o cálculo do orçamento doméstico. Dessa forma, nas receitas aparece a letra “M” que significa *Mark*, moeda alemã da época. Como os valores dos alimentos não são relevantes para essa pesquisa, as traduções das receitas apresentam apenas os ingredientes e modo de preparo.

Entre os livros para curiosos e apreciadores estão o *Die gute Küche: das österreichische Jahrhundert Kochbuch*³⁴, escrito por Ewald Pachutta e Christoph Wagner, publicado pela Editora Orac, em 1993, e impresso em Viena, na Áustria – Figura 13 – e o *Großmutter's Leibspeisen: 936 Rezepte aus der guten alten Zeit*³⁵, escrito por Julie Lutz, 39. Edição (2004), publicado pela Editora Rosenheimer – Figura 14.

³³ Tradução feita pela autora dessa pesquisa.

³⁴ A boa cozinha: o livro de receitas austríacas centenárias.

³⁵ Iguarias preferidas da vovó: 936 receitas dos bons velhos tempos

Figura 13: Capa do livro: *Die gute Küche***Figura 14:** Capa do livro: *Großmutter's Leibspeisen*

Die gute Küche (Fig. 12) é um livro capa dura que apresenta ao longo das suas 544 páginas, 942 receitas. As ilustrações presentes no livro são fotografias coloridas (dos ingredientes, passo a passo do modo de preparo e do prato pronto), sendo 32 de Luiza Ellert e as outras 580 de Dorit e Johannes Kittel.

Os autores do livros são, respectivamente, Ewald Plachutta, um renomado *Gourmet* na Áustria, premiado em 1991 como o melhor cozinheiro do ano e dono do Restaurante Plachutta³⁶, localizado em três bairros nobres de Viena, e Christoph Wagner (1954-2010), era um proeminente crítico gastronômico e cozinheiro amador, além de autor de outros livros de culinária. Ambos os autores são austríacos.

O livro apresenta sumário, glossário e índice remissivo em ordem alfabética. As receitas estão organizadas em três grandes categorias:

Pratos frios
Pratos quentes
Pratos doces³⁷.

Na apresentação do livro, os autores preferem ao invés de escrever uma “apresentação”, escrever um “breve manual de instrução” com a intenção de facilitar a utilização do livro e criar uma relação de confiança com a leitora e/ou leitor.

Antes de começar com as receitas, Plachutta e Wagner (p. 13) afirmam que “Cozinhar não tem apenas a ver com criatividade, intuição e alegria, cozinha é primeiramente uma questão de organização de primeira classe. Isso começa pelo planejamento da cozinha e pela escolha dos utensílios domésticos, onde não se deve economizar na qualidade do produto.”³⁸

Sendo assim, os autores apresentam 10 regras para compras de alimentos e como armazená-los corretamente. Desde os eletrodomésticos mais básicos, como o tipo de fogão (gás ou elétrico) a ser utilizado e suas vantagens e desvantagens, bem como todos os utensílios necessários – desde panelas, formas, facas, espátulas entre outros e até as

³⁶ Site do Restaurante Plachutta em Viena: Disponível em: <<http://www.plachutta.at/>>. Último acesso em: 22 jun. 2014.

³⁷ Kalte Gerichte, Warme Gerichte und Süsse Gerichte. Tradução feita pela autora dessa pesquisa.

³⁸ Kochen hat nicht nur mit Kreativität, Intuition und Freude zu tun, Kochen ist vor allem eine Sache erstklassiger Organization. Das beginnt bereits bei der Küchenplanung und der Auswahl der Geräte, bei deren Qualität man nicht sparen sollte.

diversas variedades de descascadores – são minuciosamente elencados e explicados com fotos para a leitora e/ou leitor.

Logo em seguida, os tipo de cozimento, os temperos, as ervas, os azeites e os vinagres são apresentados. Dando continuidade com os tipo de peixe e carnes, e por fim as variedades de vegetais folhosos e legumes e batatas disponíveis no mercado (austríaco). E dicas de como receber bem os convidados, estão nesse livro, também presentes. Concluída toda a parte introdutória, proposta inicialmente pelos autores, a fim de estabelecer uma relação de confiança com sua leitora e/ou seu leitor, as 942 receitas começam a ser apresentadas. Todas mencionam medidas para servir 4 porções, o equivalente à 4 pessoas.

Assim como no primeiro livro apresentado, percebe-se uma preocupação não apenas com o executar a tarefa proposta e sim com a arte e o prazer de cozinhar bem, onde mesmo sendo amador, a pessoa consegue – seguindo as instruções e tendo os utensílios corretos – obter o mesmo resultado que um profissional.

Julie Lutz, a autora de *Großmutter's Leibspeisen* (Fig. 14), exibe em seu livro de capa dura, 936 receitas no decorrer de suas 331 páginas. O livro apresenta no sumário apenas as categorias das receitas e ao final um índice remissivo com todas as receitas organizadas em ordem alfabética.

O sumário³⁹ apresenta 16 categorias de receitas, sendo elas:

1. Sopas
2. Pratos quentes e frios com carnes, Gelatinas salgadas e Patês
3. Aves e aves de caça
4. Carne de caça e coelho
5. Peixes
6. Molhos, saladas, legumes e cogumelos
7. Pratos à base de batatas e bolinhos cozidos, Pratos à base de farinha e arroz como acompanhamento para carnes
8. Pratos principais e entradas à base de ovos
9. Pratos à base de farinha, coalhada e leite
10. Doces de massa fritos, Suflês, Pudins e Doces
11. Diversos tipos de bolos, Coberturas e Tortas
12. Caldas, cremes e Gelatinas
13. Compotas, Geleias, Suco de frutas e Frutas em Conserva
14. Sorvetes, Vinhos à base de frutas e outros tipos de bebidas
15. Diversos
16. Pratos de países do sul

Até a 29. edição o livro foi publicado com o título: *Kochbuch für jeden Haushalt* (Livro de receitas para todo orçamento). O livro apresenta ilustrações decorativas – sem relação direta com as receitas dos pratos. Os desenhos são de Paul Neu, sendo que algumas ilustrações foram retiradas de outro livro (*Das leibhaftige Liederbuch*).

Para facilitar a leitura do trabalho, adotamos as seguintes nomenclaturas – que correspondem às iniciais dos títulos dos livros – para cada um dos livros supracitados:

- **MK:** *Mein erstes Kochbuch mit Servierkunde und Nahrungsmittellehre: ein Arbeitsbuch für alle Schulen, die in die Kochkunst einführen;*
- **DH:** *Deutsche Hausmannskost: 200 Rezepte traditioneller Küche;*
- **DK:** *Die gute Küche: das österreichische Jahrhundert Kochbuch;*
- **GL:** *Großmutter's Leibspeisen: 936 Rezepte aus der guten alten Zeit;*

³⁹ Tradução feita pela autora dessa pesquisa. O sumário original encontra-se no Anexo G.

- **WÖD:** *Wörterbuch Österreichisch-Deutsch* e
- **GDF:** *Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache*

Por ser tratar de uma reflexão de receitas culinárias análogas de duas culturas retratadas por uma mesma língua, utilizamos como instrumento de coleta o recurso de *corpus* paralelo, por ser o mais adequado à análise proposta. Para chegarmos ao *corpus* final das receitas análogas, houve uma primeira e uma segunda seleção do conteúdo, apresentadas a seguir.

5.3.1 Primeira seleção do corpus

Com um *roll* de mais de 2 mil receitas culinárias, presentes nos quatro livros de culinária selecionados, decidiu-se partir da variedade lexical para então chegar nas receitas culinárias análogas.

A variedade linguística de partida para a composição do *corpus* desta pesquisa foi a austríaca. Sendo assim, a primeira etapa do processo de seleção do *corpus* desta pesquisa foi composta pela leitura dos termos austríacos presentes no Dicionário Austríaco-Alemão (*Wörterbuch Österreichisch-Deutsch*).

A leitura foi feita em ordem alfabética e os termos relacionados à culinária foram extraídos, totalizando 81 palavras (Quadro 5). Após a seleção dos termos austríacos, foi realizada a busca pelos mesmos termos no Dicionário de Alemão como Língua Estrangeira (*Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache*).

A busca no Dicionário de Alemão foi feita primeiramente pelo termo austríaco, quando não encontrado procurou-se então termo alemão apresentado como correspondente do termos austríaco, no Dicionário Austríaco-Alemão.

Quadro 5: Termos culinários elencados

Austríaco – Alemão ⁴⁰	Português ⁴¹	Alemão como língua estrangeira ⁴²	Português ⁴³
Abtreiben: Teig schumig rühren	Mexer a massa até ficar espumosa	Não consta no contexto culinário ⁴⁴	
Agazebam: Akazie, Robine	acácia	Akazie <i>die</i> ; -, -n; ein Baum od. Strauch, der in warmen Ländern wächst u. Schmale, Lange Blätter u. kleine, runde, gelbe Blüten hat (p. 29)	Acácia; árvore ou arbusto que cresce em países de clima quente e possui folhas longas e estreitas e flores pequenas, redondas e

⁴⁰ Dicionário austríaco-alemão: WINTERSBERGER, A.; ARTMANN, H. C. *Österreichisch-Deutsches Wörterbuch*. 17. Auflage. Salzburg, Wien: Residenz Verlag, 1995.

⁴¹ Tradução feita com o auxílio de dicionários on-line alemão-português, conforme consta nas referências.

⁴² Grande dicionário de alemão como língua estrangeira: GÖTZ, Dieter; HAENSCH, Günther; WELLMANN, Hans (Org.). *Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache*: das einsprachige Wörterbuch für alle, die Deutsch lernen. Berlin, München: Langenscheidt, 2003.

⁴³ Tradução feita com o auxílio de dicionários on-line alemão-português, conforme consta nas referências.

⁴⁴ No dicionário *Langenscheidt Taschenwörterbuch Portugiesisch (Portugiesisch-Deutsch/Deutsch-Portugiesisch)*, de 2001, traz a palavra *abtreiben* (p. 645) como sendo um verbo transitivo direto é um verbo que em português significa desviar, afastar, abater, abortar, reparar, refinar. Já no *Österreichisches Wörterbuch* (2012) traz *abtreiben* (p. 29) como abortar – no sentido de retirar o embrião de dentro do corpo da mãe – e também no sentido culinário relativo à massa (mexer até ficar espumosa).

			amarelas.
Agrasel: Stachelbeere	groselha	Stachelberre <i>die</i> ; e-e kleine runde, grüne Frucht (<i>mst</i> mit Haaren auf der Haut), die an e-m stacheligen Strauch wächst u. sauer schmeckt K-: Stachelbeer- , -strauch (p. 965)	Groselha ; fruta pequena, redonda e verde (normalmente com pelos na superfície) com sabor azedo que cresce em arbustos espinhosos.
Aschanti: Erdnuß (nach dem Afrik. Volk der Aschanti)	amendoim	Erdnuss <i>die</i> ; e-e Nuss, die in heißen Ländern unter der Erdoberfläche wächst u. die geröstet (u. gesalzen) gegessen wird K-: Erdnuss- , -öl (p. 305)	Amendoim ; noz que cresce em países de clima quente, abaixo da terra, e que se come torrada (com sal).
Backerbsen: erbsenförmige Suppeneinlage aus Backteig	componente de sopa em forma de ervilha feita de massa frita	Não consta	
Bauernkaviar: Sellerie (in der Annahme einer vergleichbaren aphrodisierenden Wirkung)	salsão	Sellerie <i>der</i> ; -s; <i>nur Sg</i> ; e-e Pflanze mit intensivem Geschmack. Man verwendet die Blätter, ihre dicken Stiele od. die dicke runde Wurzel als Gewürz für Suppen od. als Salat [...] (p. 927)	Salsão ; verdura com sabor intenso. Utiliza-se as folhas, os caules grossos ou a raíz redonda como tempero de sopas ou como salada.
Beinvogelschmalz: Honig	mel	Honig <i>der</i> ; -s; <i>nur Sg</i> ; 1 die süße, weiche Substanz, die Bienen produzieren u. die man aufs Brot streicht [...] (p. 521)	Mel ; substância doce produzida pelas abelhas com a qual se unta o pão [...]
Biskotte: Löffelbiskuit	bolacha champagne	Não consta	
Blaukraut: Rotkohl	repolho roxo	Blaukraut <i>das</i> ; <i>nur Sg, südd</i> ≈ Rotkraut (p. 181)	Repolho roxo ≈ Rotkraut
Blunzen: Blutwurst [...]	morcilha	Blutwurst <i>die</i> ; e-e Wurst aus Schweinefleisch, Speck u. dem Blut des geschlachteten Tieres (p. 186)	Morcilha ; uma linguiça feita de carne de porco, toucinho e o sangue do animal abatido.
Bramburi: Kartoffel (weil seinerzeit aus Bradenburg importiert)	batata de Bradenburgo	Kartoffel <i>die</i> ; -, -n; 1 e-e runde od. längliche Knolle mit dünner brauner Schale, die unter der Erde wächst. Man isst sie gekocht od. gebraten [...] (p. 563)	Batata ; tubérculo redondo ou alongado com casca fina marrom que cresce abaixo da terra. Come-se cozida ou frita [...]
Dalken: krapfeartige Süßspeise, Berliner	sonho	Berliner <i>der</i> ; -s, -; 1 j-d der in der Stadt Berlin wohnt od. dort geboren ist [...] 2 ≈ Pfannkuchen, Krapfen [...] (p. 154)	Berliner ; 1 (Berlinense) uma pessoa nascida ou domiciliada em Berlim [...] 2 ≈ panqueca, sonho [...]
Darmreißer: sehr saurer Wein	vinho muito ácido	Não consta	
Eierschwammerl: Pfifferling	uma espécie de cogumelo comestível	Pfifferling <i>der</i> ; -s, -e; ein kleiner essbarer, gelber Pilz [...] (p. 780)	Cantarelas ; pequeno cogumelo amarelo comestível [...]
Eierspeis: Rührei	ovo mexido	Rührei <i>das</i> ; e-e Speise aus Eiern, die man kräftig rührt u. dann in der Pfanne brät (p. 857)	Ovo mexido ; prato preparado com ovos batidos e em seguida cozidos em uma frigideira.
Einspänner: schwarzer Kaffee mit Sahnehaube; einzelnes Würstchen	café preto servido com uma salsicha	Não consta	
Eiskasten: Kühlschrank	geladeira	Kühlschrank <i>der</i> ; ein Gerät, in dem man Lebensmittel kühlt u. sie Frisch hält [...] (p. 620)	Geladeira ; artefato usado para resfriar os alimentos e mantê-los

			frescos [...]
Erdapfel: Kartoffel	batata	Erdapfel <i>der</i> ; <i>südd</i> ≈ Kartoffel (p. 304)	Batata ≈ batata
fäschieren: durch den Fleischwolf drehen; daher: fäscherte Laibchen: Frikadellen, Bouletten	almôndega	Frikadelle <i>die</i> ; -, -n; e-e flache, runde, gebratene Masse aus Hackfleisch, Weißbrot, Zwiebeln u. Ei (p. 375)	Frikadelle; massa de carne moída, pão branco e cebolas, redonda e achatada, frita.
Fisole: grüne Bohne [...]	vagem	Bohne <i>die</i> ; -, -n; 1 e-e Gemüsepflanze, die als kleiner Busch vorkommt od. an Stangen hochwächst u. längliche, <i>mst</i> grüne Früchte hat [...] (p. 188)	Vagem; leguminosa que cresce em pequenos bosques ou apoiados a varas e que produz frutos alongados e na maioria da vezes verdes [...]
Fleckerl: Eierteigware (Schinkenf.; Krautf.)	Massa de macarrão em formato de quadrado	Não consta	
Fleischhacker: Metzger	açougueiro	Metzger <i>der</i> ; -s, -; bes <i>südd</i> (A) (CH) ein Mann, der beruflich Tiere schlachtet, Fleisch u. Wurst verkauft ≈ Fleischer [...] (p. 689)	Açougueiro; pessoa cuja profissão consiste em abater animais e vender carne e salsichas.
Frankfurter: Wiener Würtschen	salsicha	Frankfurter ² <i>die</i> ; -, -; ein Würstchen aus Schweinefleisch, das man in Wasser heiß macht ≈ Wiener <ein, zwei Paar Frankfurter> (p. 369)	Frankfurter; pequena salsicha de carne de porco que se aquece em água.
Frittate: nudelig geschnittene – Palatschinke als Suppeneinlage (ita. <i>Frittata</i> : Eierkuchen)	tiras panqueca	Frittate <i>die</i> ; -, -n; <i>mst Pl</i> schmale Streifen von Pfannkuchen, die man in e-r Suppe isst K-: Frittaten- , -suppe (p. 376)	Frittate; tiras de panqueca que se come com sopas.
gackerlgeib: dottergelb	gema	Dotter <i>der/das</i> ; -s, -; der gelbe Teil vom Ei ≈ Eigelb ↔ Eiweiß K-: dotter- , -gelb [...] (p. 241)	Gema; a parte amarela do ovo.
Germ: Hefe	fermento de pão	Germ <i>der</i> ; -s; <i>auch die</i> ; <i>nur Sg. südd</i> ≈ Hefe K-: Germ-, -knödel, -teig	Fermento de pão
Golatsche: gefüllte Süßspeise aus Blätterteig, bei de vier Ecken nach innen gebogen sind (tschech. <i>Kolac</i>)	massa folhada com recheio doce, cuja as quatro pontas são viradas para dentro.	Não consta	
Gugelhupf: Napfkuchen	bolo mármore	Não consta	
Gummiadler: Suppenhuhn	caldo de galinha	Suppe <i>die</i> ; -, -n; 1 ein flüssiges, gekochtes Essen, oft mit kleinen Stücken Fleisch, Gemüse usw. [...] K-: [...] -huhn [...] (p. 1002)	Sopa; 1 refeição líquida cozida, quente, frequentemente com pequenos pedaços de carne, legumes, etc.
Häferl: Tasse	xícara	Tasse <i>die</i> ; -, -n; 1 ein kleines Gefäß mit Henkel, <i>mst</i> aus Porzellan od. Keramik, aus dem man <i>mst</i> warme Getränke trinkt [...] (p. 1010)	Xícara; pequena vasilha COM asa, normalmente de porcelana ou cerâmica, que se usa para beber bebidas quentes [...]
Hetscherl: Hagebutte	fruto da roseira brava	Hagebutte <i>die</i> ; -, -n; die rote Frucht der Heckenrose, aus der man <i>bes</i> Tee macht [...] (p. 461)	Fruto da roseira brava; de cor vermelha que se usa principalmente para preparar chás [...]
Heuriger: Wein der letzten Lese; Lokal, in dem H. Ausgeschenkt wird; junge Kartoffel	vinho da última colheita; local onde este tipo de vinho é servido; batata nova	Heurige <i>der</i> ; -n, -n; <i>südd</i> der Wein der letzten Ernte <e-n Herigen trinken> [...] (p. 498)	Heurige; vinho da última colheita [...]

Hieferschwanzl: Rindfleisch von der Lende (mhd. <i>Hüffe</i> : Hüfte)	filé mignon	Não consta	
Holler: Holunder	sabugueiro	Holunder <i>der</i> ; -s; <i>nur Sg</i> ; 1 ein Strauch od. kleiner Baum mit kleinen schwarzen Beeren [...] K-: Holunder -, -beere, -blüte 2 die Beeren des Holunders (1) K-: Holunder -, -saft, -tee (p. 520)	Sabugueiro ; 1 arbusto ou árvore pequena COM pequenos frutos negros [...] 2 os frutos do sabugueiro.
Indian: Truthahn	peru	Truthahn <i>der</i> ; 1 e-e Art sehr großes Huhn mit nacktem roten Hals [...] (p.1038)	Peru ; 1 um tipo de ave grande com um pescoço pelado e vermelho [...]
Jause: Mahlzeit 57o Nachmittag	lanche	Jause <i>die</i> ; -n; ≈ Imbiss, Snack K-: Jausen -, -brot, -zeit [...] (p. 548)	Jause ; ≈ Lanche
Kaiserschmarrn: zerstückelter Pfannkuchen oder so (probieren geht über definieren)	tipo de panqueca cortada em pedaços (experimentar vai além de definir)	Kaiserschmarren <i>der</i> ; <i>südd</i> (A) e-e süße Mehlspeise (mit Rosinen), die in der Pfanne gemacht, dann in kleine Stücke geschnitten u. So serviert wird (p. 556)	Kaiserschmarren ; iguaria doce (com passas) feita de farinha de trigo em uma frigideira, cortada em pedaços pequenos e servida assim.
Karfiol: Blumenkohl	couve-flor	Karfiol <i>der</i> ; -s; <i>nur Sg</i> , <i>südd</i> ≈ Blumenkohl (p. 562)	Couve-flor ≈ Blumenkohl
Karotte: Mohrrübe	cenoura	Karotte <i>die</i> ; -, -n ≈ Möhre [...] (p. 562); Mohrrübe <i>die</i> ; <i>nordd</i> ≈ Möhre (p. 702)	Cenoura ; ≈ Möhre
Kasnudel: Kärntner Spezialität	especialidade da Caríntia – massa de macarrão recheada com massa de ricota –	Não consta	
Kichola: Erbsen (vbg.)	ervilha	Erbse <i>die</i> ; -, -n; 1 e-e Pflanze mit relativ großen, kugelförmigen grünen Samen, die sich in e-r länglichen Hulse befinden 2 <i>mst Pl</i> ; die Samen der E. (1), die als Gemüse gegessen werden [...] K-: Erbsen - [...] (p.304)	Ervilha ; Planta verde com sementes esféricas relativamente grandes que são comidas como um vegetal [...] K: ervilhas [...]
Kipferl: Hörnchen	um tipo de pão no formato de meia lua	Kipferl <i>das</i> ; -s, -(n); <i>südd</i> (A) ≈ Hörnchen (p. 575)	Kipferl ; pão em foma de meia lua (Hörnchen)
Kipfler: Kartoffelsorte, die sich besonders für Salat eignet	batata especial para salada	Não consta	
Knödel: Kloß; Haarknoten	espécie de bolinho cozido	Knödel <i>der</i> ; -s, -; <i>südd</i> (A) ≈ Kloß -K: Griß -, Kartoffel -, Semmel - (p. 587)	Knödel ≈ Kloß; bolinho cozido em água fervente
Knoffl: Knoblauch	alho	Knoblauch <i>der</i> ; -(e)s; <i>nur Sg</i> ; e-e Pflanze mit e-r Art Zwiebel, die intensiv riech u. als Gewürz dient [...] (p. 587)	Alho ; planta do mesmo tipo da cebola, de cheiro intenso usada como tempero [...]
Kren: Meerrettich; Hochmut, Spleen (tschech. <i>Kren</i>)	raiz forte	Kren <i>der</i> ; -(e)s; <i>nur Sg</i> , <i>südd</i> (A) ≈ Meerrettich (p. 614)	Raíz forte ≈ Meerrettich
Kriecherl: kleine Pflaumenart	tipo de ameixa	Não consta	
Kuttelkraut: Thymian	tomilho	Thymian <i>der</i> ; -s; <i>nur Sg</i> ; e-e kleine Pflanze, deren Blätter man als Gewürz verwendet (p.1019)	Tomilho ; pequena planta cujas folhas são usadas como tempero
Laberl: Laibchen	almôndega	Não consta	
Marille: Aprikose (lat. <i>Amarella</i> : sauer)	damasco	Marille <i>die</i> ; -, -n; (A) ≈ Apikose K-: Marillen -, -knödel, -marmelade, -schnaps (p. 672)	Damasco ≈ Apikose
Melange: Milchkaffee (frz. <i>Mélanger</i> : mischen)	café com leite	Melange <i>die</i> ; -, -n; (A) ein Getränk, das zur Hälfte aus Kaffee u. Zur Hälfte aus Milch besteht (p. 684)	Melange ; uma bebida que é a metade café e metade leite
Melanzani: Aubergine	beringela	Aubergine <i>die</i> ; -, -n; 1 e-e längliche, mst violette Frucht, die man als Gemüse isst [...] (p. 77)	Beringela ; fruta roxa alongada que é comida como um vegetal [...]
Nockerl: Spätzle	Massa caseira	Não consta	

	cozida		
Nudel: Teigware	massa (tipos variados de macarrão)	Nudel <i>die</i> ; -, -n; <i>mst Pl</i> ; 1 ein Nahrungsmittel aus Mehl u. Wasser (u. Eiern), das man in Wasser kocht u. mit e-r Sauce, in Suppen od. mit Fleisch isst [...] (p. 744)	Macarrão ; alimento feito de farinha e. água (e ovos), que é fervido em água e comido com molho ou em sopas. [...]
Obers: süße Sahne	creme de leite fresco	Obers <i>das</i> ; -, -; <i>nur Sg</i> , (A) ≈ (süße) Sahne -K: Schlag- (p. 749)	Crema de leite fresco ; creme levemente adocicado
Ochsenschlepp: Ochsenchwanz	rabo de boi	Ochse <i>der</i> ; -n, -n; 1 ein männliches Rind (Stier), dem Geschlechtsdrüsen entfernt wurden [...] K: [...] – schwanz [...] (p. 750)	Boi ; bovino macho (touro), cujas glândulas sexuais foram removidas [...] K: [...] – cauda [...]
Orange: Apfelsine	laranja	Orange ¹ <i>die</i> ; -, -n; e-e süße, runde Frucht mit dicker, rotgelber Schale, die in warmen Ländern wächst u. die innen in Spalten unterteilt ist ≈ Apfelsine [...] (p. 758); Apfelsine <i>die</i> ; -, -n ≈ Orange [...] (p. 68)	Laranja ; fruta doce, redonda com uma casca vermelha amarelada espessa, que cresce em países quentes; Apfelsine ≈ Orange [...]
Palatschinke: Pfannkuchen (ungar. <i>Palaczinca</i>)	panqueca	Palatschinke <i>die</i> ; -, -n; <i>mst Pl</i> , (A) ein dünner Pfannkuchen (p. 766)	Panqueca ; massa fina feita de farinha de trigo, leite e ovos ≈ Pfannkuchen
Pappentiel: Eßlöffel	colher de sopa	Não consta no contexto culinário	
Papperl: Essen	alimento, refeição, comida	Essen <i>das</i> ; -s, -; 1 <i>nur Sg</i> ; der Vorgang, bei dem man Nahrung zu sich nimmt [...] (p. 322)	Comida ; algo utilizado para se alimentar [...]
Paradeiser: Tomate	tomate	Paradeiser <i>der</i> ; -s, -; (A) ≈ Tomate (p. 768)	Padadeiser ≈ tomate
Pfaffenschnitzel: Gänsebrust	peito de ganso	Gans <i>die</i> ; -, <i>Gänse</i> ; 1 ein großer, <i>mst</i> ganz weißer (Wasser) Vogel mit langem Hals [...] (p. 389)	Ganso ; pássaro grande branco com pescoço longo [...]
Pferscher: Pfirsich	pêssego	Pfirsich <i>der</i> ; -s, -e; e-e süße, runde Frucht mit saftigem, gelben Fleisch, e-r rotgelben, rauen Haut u. e-m großen Kern in der Mitte [...] (p. 780)	Pêssego ; fruta doce, redonda com suculenta, de polpa amarela e casca áspera com um caroço no meio [...]
Plutzer: Kürbis	abóbora	Kürbis <i>der</i> ; -ses, -se; 1 e-e niedrige Pflanze mit sehr großen runden <i>mst</i> gelben Früchten, die man als Gemüse isst [...] (p. 624)	Abóbora ; planta com poupa amarela que é comida como um vegetal [...]
Porree: Lauch	alho-poró	Porree <i>der</i> ; -s, -s ≈ Lauch (p. 793)	Alho-poró ≈ Lauch
Powidl: eine Ewigkeit gekochtes Pflaumenmuss (tschech. <i>Povidla</i>)	ameixa cozida sem açúcar ⁴⁵	Não consta	
Powidltascherl (-datschgerl): mit P. gefüllte Teigtasche	Massa recheada com ameixa cozida sem açúcar	Não consta	
Quargel: Käsesorte (tschech. <i>Tvaroh</i>)	tipo de queijo	Não consta	
Rahm: saure Sahne	nata	Rahm <i>der</i> ; -(e)s; <i>nur Sg</i> , <i>südd</i> (A) (CH) ≈ Sahne [...] (p. 817)	Nata ≈ Sahne
Ribisel: Johannisbeere	groselha (fruta)	Ribisel <i>die</i> ; -, -n; (A) ≈ Johannisbeere (p. 845)	Groselha ≈ Johannisbeere
Rindsuppe: Fleischbrühe	caldo de carne	Fleischbrühe <i>die</i> ; 1 e-e klare Suppe, die durch Kochen Von Fleisch u. Knochen entsteht 2 ein Pulver o.Ä., mit man Suppen würzt (p. 358)	Caldo de carne ; sopa clara, que é produzida ao cozinhar a carne, com a qual se tempera sopa

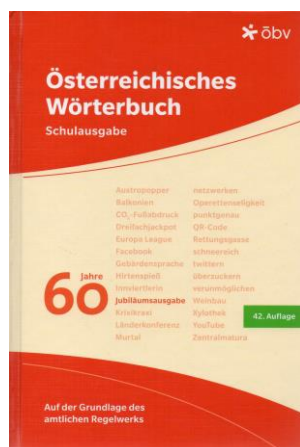
⁴⁵ Nas traduções das receitas se optou por geleia/marmelada de ameixa, apesar de *Powidl* não levar açúcar de qualquer espécie.

Schmalz: Fett	banha	Schmalz ¹ <i>das; -es; nur Sg; e-e</i> weiche, weiße Masse, die man aus dem heiß gemachten Fett Von Tieren erhält [...] (p. 894)	Banha; massa branca macia obtida a partir da gordura quente de animais [...]
Schmetten: Rahm, Obers		Rahm <i>der; -(e)s; nur Sg, südd (A) (CH) ≈ Sahne [...]</i> (p. 817) Obers <i>das; -; nur Sg, (A) ≈ (süße) Sahne [...]</i> (p. 749)	Nata ≈ Sahne [...] Creme de leite
Schwammerl: Pilz	cogumelo	Pilz <i>der; -es, -e; 1 e-e</i> niedrige Pflanze mit e-m Stiel u. e-r Art Hut (Kappe), die ohne Blüten u. Blätter <i>bes</i> im Wald wächst [...] (p. 785)	Cogumelo; planta com formato patedio de chapéu que cresce sem flores e folhas na floresta [...]
Semmelbrösel: gemahlene Brötchen	farinha de rosca	Semmelbrösel <i>die; Pl, südd (A) ≈ Paniermehl</i> (p. 928)	Farinha de rosca ≈ Paniermehl
Sterz: einfache Speise aus Mais oder Kartoffeln	prato feito com milho ou batata	Não consta	
Strudel: gefüllte Mehlspeise aus dünn ausgezogenem Nudelteig.	Massa fina recheada	Strudel ² <i>der; -s, -; südd (A) e-e</i> dünne Schicht Teig, die mit Obst o.Ä. belegt u. dann zusammengerollt u. Gebacken wird -K: Apfel-, Mohn-, Quark, Topfen- (p. 993)	Strudel; massa fina massa geralmente recheada com frutas
Topfen: Quark	Massa de ricota	Topfen <i>der; -s; nur Sg, südd (A) ≈ Quark</i> (p. 1025)	Massa de ricota ≈ Quark
Vogerlsalat: Feldsalat	Salada do campo	Feldsalat <i>der; nur Sg; e-e</i> Pflanze mit kleinen ovalen grünen Blättern, die als Salat gegessen werden (p. 345)	Salada do campo; planta com pequenas folhas verdes ovais que são consumidos como salada
Weichsel: Sauerkirsche	ginja	Weichsel <i>die; bes südd ≈ Sauerkirsche</i> -K: Weichsel-, -baum, -kirsche (p. 1167)	Ginja; cereja azeda
Weimperl: Rosine	uva passa	Rosine <i>die; -, -n; die getrocknete kleine Frucht des Wiens [...]</i> (p. 851)	Uva passa; pequeno fruto seco do bago da uva [...]

Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

O Dicionário Austríaco-Alemão é um pequeno guia, de 95 páginas, que procura suprir as necessidades iniciais de conflito das variedades alemã e austríaca da língua alemã, tanto que o dicionário não apresenta a descrição fonética, nem o artigo, bem como a classe gramatical.

Para não gerar dúvida se o termo austríaco realmente existe, foi feita uma verificação da existência dos 81 termos selecionados no Dicionário Austríaco (*Österreichisches Wörterbuch*) – Figura 13 – 42. edição, publicado em 2012 sob encomenda do Ministério da Educação, Arte e Cultura da Áustria.

Figura 15: Capa do dicionário: *Österreichisches Wörterbuch*

Dos 81 termos presentes no Quadro 5, apenas oito deles não foram encontrados no Dicionário Austríaco, formato impresso, como pode-se observar no Quadro 6. Porém, ao pesquisar em um Dicionário Austríaco-Alemão *online* (*Wörterbuch Österreichische-Deutsch*) apenas a palavra *Darmreißer* não foi encontrada.

Por se tratar de um tipo de vinho foi possível constatar que o termo existe e é corrente na variedade austríaca, como apresenta o site *Wein-Plus.eu Das europäische Weinnetzwerk*⁴⁶ (A rede de vinho europeu). O site define *Darmreißer* como sendo “Na Áustria um termo comum e muito usado para um tipo de vinho simples e acentuadamente ácido. O termo deriva do fato de ser um vinho com funções digestivas.”⁴⁷

Quadro 6: Termos austríacos

Austríaco – Alemão <i>impresso</i> ⁴⁸	Austríaco – Alemão <i>online</i> ⁴⁹
Agazebam: Akazie, Robine	Agazebam: Akazie
Bauernkaviar: Sellerie (in der Annahme einer vergleichbaren aphrodisierenden Wirkung)	Bauernkaviar: Sellerie (in der Annahme einer vergleichbaren aphrodisierenden Wirkung)
Beinvogelschmalz: Honig	Beinvogelschmalz: Honig
Darmreißer: sehr saurer Wein	Não consta
Kichola: Erbsen (vbg.)	Kichola: Erbsen (vbg.)
Pfaffenschnitzel: Gänsebrust	Pfaffenschnitzel: Gänsebrust
Pferscher: Pfirsich	Pferscher: Pfirsich
Weimperl: Rosine	Wimperl: Rosine

Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

⁴⁶ Disponível em: <http://www.wein-plus.eu/de/Darmrei%C3%9Fer_3.0.11088.html>. Último acesso em: 6 jul. 2014.

⁴⁷ In Österreich gebräuchliche und eher abwertende Bezeichnung für einen sehr einfachen und säurebetonten Wein. Sie leitet sich von der Tatsache ab, dass so ein Wein eine verdauungsfördernde Wirkung besitzt.

⁴⁸ Dicionário austríaco-alemão: WINTERSBERGER, A.; ARTMANN, H. C. *Österreichisch-Deutsch Wörterbuch*. 17. Auflage. Salzburg, Wien: Residenz Verlag, 1995.

⁴⁹ Dicionário Austríaco-Alemão *online*. Disponível em: <<http://www.mondelos.info/lexikon.aspx>>. Último acesso em: 6 jul. 2014.

Para os 81 termos austríacos, foram encontrados 62 termos correspondentes em alemão, sendo que para 19 termos austríacos não foram encontrados nenhum correspondente, como pode-se melhor observar no Quadro 7.

Vale lembrar que estamos tratando de uma mesma língua, porém de duas variedades padrões, sendo assim, nem sempre existe um termo exato correspondente nas duas variedades, por esta razão, alguns termos apresentam uma explicação a respeito do que ele representa, justificando assim porque alguns termos austríacos não foram encontrados na variedade alemã.

Quadro 7: Termos austríacos sem correspondentes em alemão

Austríaco – Alemão	Português
Abtreiben: Teig schaumig rühren	Mexer a massa até ficar espumosa
Backerbisen: erbsenförmige Suppeneinlage aus Backteig	componente de sopa em forma de ervilha feita de massa frita
Biskotte: Löffelbiskuit	bolacha champagne
Darmreißer: sehr sauer Wein	vinho muito azedo
Einspänner: schwarzer Kaffee mit Sahnehaube; einzelnes Würstchen	café preto servido com uma salsicha
Fleckerl: Eierteigware (Schinkenf.; Krautf.)	Massa de macarrão em formato de quadrado
Golatsche: gefüllte Süßspeise aus Blätterteig, bei de vier Ecken nach innen gebogen sind (tschech. <i>Kolac</i>)	Massa folhada com recheio doce, cuja as quatro pontas são viradas para dentro.
Gugelhupf: Napfkuchen	bolo mármore
Hieferschwanzl: Rindfleisch von der Lende (mhd. <i>Hüffe:</i> Hüfte)	filé mignon
Kasnudel: Kärntner Spezialität	especialidade da Caríntia – massa de macarrão recheada –
Kipfler: Kartoffelsorte, die sich besonders für Salat eignet	batata especial para salada
Kriecherl: kleine Pflaumenart	tipo de ameixa
Laberl: Laibchen	almôndega
Nockerl: Spätzle	Massa caseira cozida
Pappentiel: Eßlöffel	colher de sopa
Powidl: eine Ewigkeit gekochtes Pflaumenmuss (tschech. <i>Povidla</i>)	ameixa cozida sem açúcar
Powidltascherl (-datschgerl): mit P. gefüllte Teigtasche	Massa recheada com ameixa cozida sem açúcar
Quargel: Käsesorte (tschech. <i>Tvaroh</i>)	tipo de queijo
Sterz: einfache Speise aus Mais oder Kartoffeln	prato feito com milho ou batata

Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

Como um dos objetivos deste trabalho é elencar correspondentes intralinguais em receitas culinárias análogas com títulos diferentes, determinou-se depois de observar os 62 termos elencados, levantar quais desses termos se tratam de pratos culinários que pudessem nos levar às possíveis receitas a serem trabalhadas, ou seja, ao *corpus*.

A segunda etapa dessa primeira seleção do *corpus* foi composta pela extração de todos os pratos presentes no Quadro 5, que resultou em 9 pratos, conforme apresenta do Quadro 8.

Quadro 8: Primeira seleção de pratos

Austríaco – Alemão	Português	Alemão como língua estrangeira
Backerbsen: erbsenförmige Suppeneinlage aus Backteig	componente de sopa em forma de ervilha feita de massa frita	Não consta
Dalken: krapfeartige Süßspeise, Berliner	sonho	Berliner <i>der</i> ; -s, -; 1 j-d der in der Stadt Berlin wohnt od. dort geboren ist [...] 2 ≈ Pfannkuchen, Krapfen [...] (p. 154)
Eierspeis: Rührei	ovo mexido	Rührei <i>das</i> ; e-e Speise aus Eiern, die man kräftig rührt u. dann in der Pfanne brät (p. 857)
fäschieren: durch den Fleischwolf drehen; daher: fäschierte Laibchen: Frikadellen, Bouletten	almôndega	Frikadelle <i>die</i> ; -, -n; e-e flache, runde, gebratene Masse aus Hackfleisch, Weißbrot, Zwiebeln u. Ei (p. 375)
Fleckerl: Eierteigware (Schinkenf.; Krautf.)	Massa de macarrão em formato de quadrado	Não consta
Frittate: nudelig geschnittene – Palatschinke als Suppeneinlage (ita. <i>frittata</i> : Eierkuchen)	Massa de panqueca cortada em tiras – utilizada na sopa	Frittate <i>die</i> ; -, -n; <i>mst Pl</i> schmale Streifen von Pfannkuchen, die man in e-r Suppe isst K-: Frittaten- , -suppe (p. 376)
Golatsche: gefüllte Süßspeise aus Blätterteig, bei de vier Ecken nach innen gebogen sind (tschech. <i>kolac</i>)	Massa folhada com recheio doce, cuja as quatro pontas são viradas para dentro.	Não consta
Gugelhupf: Napfkuchen	bolo mármore	Não consta
Kaiserschmarrn: zerstückelter Pfannkuchen oder so (probieren geht über definieren)	Tipo de panqueca cortada em pedaços (experimentar vai além de definir)	Kaiserschmarren <i>der</i> ; <i>südd</i> (A) e-e süße Mehlspeise (mit Rosinen), die in der Pfanne gemacht, dann in kleine Stücke geschnitten u. So serviert wird (p. 556)
Kasnudel: Kärntner Spezialität	especialidade da Caríntia – massa de macarrão recheada –	Não consta
Kipferl: Hörnchen	um tipo de pão no formato de meia lua	Kipferl <i>das</i> ; -s, -(n); <i>südd</i> (A) ≈ Hörnchen (p. 575)
Knödel: Kloß; Haarknoten	espécie de bolinho cozido	* Knödel <i>der</i> ; -s, -; <i>südd</i> (A) ≈ Kloß -K: Grieß-, Kartoffel-, Semmel- (p. 587)
Laberl: Laibchen	almôndega	Não consta
Nockerl: Spätzle	Massa caseira cozida	Não consta
Palatschinke: Pfannkuchen (ungar. <i>palaczinca</i>)	panqueca	Palatschinke <i>die</i> ; -, -n; <i>mst Pl</i> , (A) ein dünner Pfannkuchen (p. 766)
Powidl: eine Ewigkeit gekochtes Pflaumenmuss (tschech. <i>povidla</i>)	ameixa cozida sem açúcar	Não consta
Powidltascherl (-datschgerl): mit P. gefüllte Teigtasche	Massa recheada com ameixa cozida sem açúcar	Não consta
Sterz: einfache Speise aus Mais oder Kartoffeln	prato feito com milho ou batata	Não consta

Strudel: gefüllte Mehlspeise aus dünn ausgezogenem Nudelteig.	massa fina rechada	Strudel ² <i>der</i> ; -s, -; <i>südd</i> (A) e-e dünne Schicht Teig, die mit Obst o.Ä. belegt u. dann zusammengerollt u. Gebacken wird -K: Apfel-, Mohn-, Quark, Topfen- (p. 993)
--	--------------------	--

Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

E a terceira e última etapa dessa primeira seleção do *corpus* se deu pela obtenção dos pratos que apresentam nomes diferentes em uma das variedades da língua alemã, porém são pratos idênticos.

Dessa forma, dos 19 pratos arrolados, 10 deles (*Backerbsen, Fleckerl, Golatsche, Gugelhupf, Kasnudel, Laberl, Nockerl, Powidl, Powidltascherl* e *Sterz*) não apresentam – pelo nome – um correspondente na variedade alemã. Já 4 pratos (*Frittate, Kaiserschmarrn, Kipferl* e *Strudel*) têm o mesmo nome e mesma explicação nas variedades alemã e austríaca. Por fim, os 5 pratos restantes exibem nomes distintos nas duas variedades em algum momento – Quadro 9 –, sendo esses o ponto de partida inicial para a seleção do que chamamos de receitas análogas.

Quadro 9: Segunda seleção de pratos

Austríaco – Alemão	Português	Alemão como língua estrangeira
Dalken: krapfeartige Süßspeise, Berliner	sonho	Berliner <i>der</i> ; -s, -; 1 j-d der in der Stadt Berlin wohnt od. dort geboren ist [...] 2 ≈ Pfannkuchen, Krapfen [...] (p. 154)
Eierspeis: Rührei	ovo mexido	Rührei <i>das</i> ; e-e Speise aus Eiern, die man kräftig rührt u. dann in der Pfanne brät (p. 857)
faschieren: durch den Fleischwolf drehen; daher: faschierte Laibchen: Frikadellen, Bouletten	almôndega	Frikadelle <i>die</i> ; -, -n; e-e flache, runde, gebratene Masse aus Hackfleisch, Weißbrot, Zwiebeln u. Ei (p. 375)
Knödel: Klob; Haarknoten	espécie de bolinho cozido	* Knödel <i>der</i> ; -s, -; <i>südd</i> (A) ≈ Klob -K: Grieß-, Kartoffel-, Semmel- (p. 587)
Palatschinke: Pfannkuchen (ungar. <i>palaczinca</i>)	panqueca	Palatschinke <i>die</i> ; -, -n; <i>mst Pl</i> , (A) ein dünner Pfannkuchen (p. 766)

Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

Com os 5 pratos elencados, presentes no quadro acima, finalizamos essa primeira etapa e partimos então para a segunda etapa da seleção do *corpus*.

5.3.2 Segunda seleção do corpus

Na primeira seleção do *corpus* ficou definido quais pratos seriam trabalhados nessa pesquisa e agora na segunda seleção serão selecionadas as receitas a serem analisadas.

Essa segunda seleção foi feita diretamente nos quatro livros receitas, já mencionados no item 5.3, e foi composta por duas etapas.

Com os cinco pratos pré-selecionados – Quadro 6 –, a primeira etapa feita foi formada pela verificação da existências de tais pratos com as sua respectiva receita nos quatro livros. Em seguida foi elaborada uma listagem completa do complexo de receitas existentes, inclusive com as suas variantes – Quadros 10 e 11 –.

Quadro 10: Levantamento das receitas nos livros MK e DH

Mein erstes Kochbuch mit Servierkunde und Nahrungsmittellehre (MK)		Deutsche Hausmannskost: 200 Rezepte traditioneller Küche (DH)	
Receitas ⁵⁰		Receitas ⁵¹	
Böhmische Dalken (sonho boêmio) Faschings krapfen (sonho de carnaval)	p. 136	Não consta	
Rührei mit Schinken (ovo mexido com presunto)	p. 89	Eier Geruehrt (Ruehrei) (ovo mexido)	p. 84
Fisch laibchen (almôndega de peixe) Fleisch laibchen (almôndega de carne)	p. 102 p. 67	Bouletten (almôndega)	p. 20
Germ knödel (bolinho cozido de fermento de pão) Geröstete Knödel (bolinho tostado) Grieß knödel (bolinho de semolina) Hacker knödel (bolinho cozido de batata recheado com carne moída) Kartoffel knödel (bolinho cozido de batata) Leber knödel (bolinho de fígado) Marillen knödel (bolinho cozido recheado com damasco) Marmelade knödel (bolinho cozido recheado com geleia) Semmel knödel (bolinho cozido de pão) Tiroler knödel (bolinho cozido à moda do Tirol) Topfen knödel (bolinho cozido de ricota) Zwetschken knödel (bolinho cozido recheado com ameixa)	p. 138 p. 98 p. 108 p. 83 p. 108 p. 84 p. 138 p. 138 p. 108 p. 84 p. 98 p. 134	Aepfel kloesse (bolinho cozido recheado com maçã) Hefek kloesse (bolinho cozido de fermento de pão) Griess kloesse (bolinho cozido de semolina) Kartoffel kloesse (bolinho cozido de batata) Semmel kloesse (bolinho cozido de pão) Mehl kloesse (bolinho cozido de farinha de trigo) Fleisch kloesse (bolinho cozido de carne)	p. 82 p. 87 p. 86 p. 89 p. 95 p. 91 p. 22
Palatschinken (panqueca) Topfen palatschinken (panqueca de ricota)	p. 131 p. 131	Eierkuchen (panqueca) Eierkuchen mit Apfeln (panqueca com maçã) Eierkuchen mit Hefe (panqueca de fermento de pão)	p. 85 p. 86 p. 86

Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

⁵⁰ Títulos das receitas traduzidos pela autora dessa pesquisa.

⁵¹ Títulos das receitas traduzidos pela autora dessa pesquisa.

Quadro 11: Levantamento das receitas nos livros DK e GL

Die gute Küche: das österreichische Jahrhundert Kochbuch (DK)		Großmutter's Leibspeisen: 936 Rezepte aus der guten alten Zeit (GL)	
Receitas⁵²		Receitas⁵³	
Faschings krapfen (sonho de carnaval)	p. 436	Gefüllte Krapfen (sonho recheado)	p. 172
Böhmische Dalken (sonho boêmio)	p. 525		
Wiener Eierspeise (ovos mexidos à moda vienense)	p. 201	Rühreier (ovos mexidos)	p. 150
Rühreier (ovos mexidos)	p. 201		
Faschierte Laibchen (almôndega)	p. 343	Fisch-Küchlein (Frikadellen) (almôndega)	p. 105
Brösel knödel (bolinho cozido de farinha de rosca)	p. 167 p. 167 p. 168 p. 230 p. 236 p. 237 p. 398 p. 400 p. 400 p. 400 p. 401 p. 517 p. 518 p. 518 p. 520 p. 520 p. 520	Gebrühte Klößchen (bolinho cozido no vapor)	p. 21
Mark knödel (bolinho cozido de tutano)		Semmel klößchensuppe (sopa com bolinho de pão cozido)	p. 31
Tiroler Knödel (bolinho cozido à moda tiroleza)		Gebackene Suppen klößchen (sopa com bolinho empanado)	p. 32
Geröstete Knödel mit Ei (bolinho de pão cozido na chapa com ovo)		Fleisch klößchensuppe von rohem Fleisch (sopa com bolinho cozido feito com carne crua fresca)	p. 36
Haschee knödel (Fleisch knödel) (bolinho cozido de carne)		Fleisch klößchensuppe von gekochten Fleischresten (sopa com bolinho cozido feito com sobras de carne)	p. 36
Grammel knödel (bolinho cozido de torresmo)		Gekochte Kartoffel knödel (bolinho cozido de batata)	p. 139
Semmel knödel (bolinho cozido de pão)		Broth knödel (bolinho cozido de pão)	p. 140
Servietten knödel (bolinho cozido de pão servido em fatias)		Rohe Kartoffel knödel (bolinho cozido a base de batata crua)	p. 140
Waldviertler Knödel (bolinho do Waldviertel)		Böhmische Mehl knödel (bolinho de farinha cozido à moda boêmia)	p. 141
Erdäpfel knödel (bolinho cozido de batata)		Pommerische Mehl knödel (bolinho de farinha cozido à moda pomerana)	p. 141
Griess knödel (bolinho cozido de semolina)		Semmel knödel (bolinho cozido de pão)	p. 141
Topfen knödel (bolinho cozido de ricota)		Servietten knödel (bolinho cozido de pão servido em fatias)	p. 142
Marillen knödel (bolinho cozido de damasco)		Fleisch knödel (bolinho cozido de carne)	p. 143
Mohn knödel (bolinho cozido de papoula)		Schinken oder Speck knödel (bolinho cozido com presunto ou bacon)	p. 143
Zwetschken knödel (bolinho cozido de ameixa)		Tiroler Speck knödel (bolinho cozido à moda tiroleza)	p. 143
Kapuziner knödel (bolinhos capuchinho)		Leber knödel (bolinho cozido de fígado)	p. 144
Germ knödel (bolinho cozido de fermento de pão)		Grieß knödel (bolinho cozido de semolina)	p. 144
		Hühner klöße (bolinho cozido de frango)	p. 144
		Aprikosen knödel (Marillen knödel) (bolinho cozido de damasco)	p. 145
		Zwetschgen knödel (bolinho cozido de ameixa)	p. 145
		Topfen- Knödel (bolinho cozido de ricota)	p. 164
Gebackene Hirn palatschinken (panqueca de miolos empanada)	p. 214	Pfannkuchensuppe (sopa de panqueca)	p. 29
Palatschinken mit Pizzafülle (panqueca com recheio de pizza)	p. 214	Kalbsschnitzel im Pfannkuchenteig (bife a milanesa de massa de panqueca)	p. 56
Spinat palatschinken (panqueca recheada com espinafre)	p. 215	Rohe Kartoffel pfannkuchen (panqueca de batata)	p. 138
Palatschinkenteig (massa de panqueca)	p. 502	Eierkuchen (omelete)	p. 150
		Gefüllte Eierkuchen (omelete recheado)	p. 152

⁵² Títulos das receitas traduzidos pela autora dessa pesquisa.⁵³ Títulos das receitas traduzidos pela autora dessa pesquisa.

Marmelade palatschinken (panqueca de geleia)	p. 529	Einfache Pfannkuchen (panqueca simples)	p. 155
Nuss palatschinken (panqueca de nozes)	p. 529	Obst pfannkuchen (panqueca de frutas)	p. 156
Schokolade-Nuss- Palatschinken (panqueca recheada com chocolate e nozes)	p. 529	Pfannkuchen mit Fleischfülle (panqueca recheada com carne)	p. 156
Topfen palatschinken (panquecas recheada com ricota)	p. 530	Hefep pfannkuchen (panqueca de fermento de pão)	p. 172
		Pfannkuchenauf lauf (panqueca de forno)	p. 177

Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

O levantamento resultou no total de 90 receitas (29 receitas do Quadro 10 e 61 receitas do Quadro 11). Devido à limitação de tempo, optou-se por reduzir a quantidade de receitas a serem analisadas, sendo essa a segunda etapa da segunda seleção do *corpus*.

Para reduzir o número de receitas foram estabelecidos os seguintes critérios:

1. A receitas a serem utilizadas seriam primeiramente as receitas básicas, ou seja, todas as variantes seriam eliminadas, exceto as de *Knödel/Klöße*⁵⁴;
2. O mesmo prato, porém com nome diferente, deveria aparecer em pelo menos dois livros

Com a retirada dos pratos e receitas conforme os critérios estabelecidos, chegamos às receitas arroladas no Quadro 12 a seguir:

Quadro 12: Receitas selecionadas para análise

Die gute Küche (DK)	Großmutter's Leibspeisen (GL)	Mein erstes Kochbuch (MK)	Das Hausmannskost (DH)
Receitas	Receitas	Receitas	Receitas
Faschierte Laibchen	Fisch-Küchlein (Frikadellen)	Fischlaibchen Fleischlaibchen	Bouletten
Germknödel	Não consta	Germknödel	Hefekloesse
Erdäpfelknödel	Gekochte Karoffelknödel	Kartoffelknödel	Kartoffelkloesse
Marillenknödel	Aprikosenknödel (Marillenknödel)	Zwetschkenknödel Marillenknödel	Não consta
Palatschinkenteig	Eierkuchen Einfache Pfannkuchen	Palatschinken	Eierkuchen

Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

Todas as receitas foram escaneadas e traduzidas para o português brasileiro⁵⁵ (Anexos A, B, C, D e E).

⁵⁴ As massas básicas de Knödel/Klöße – tratadas nesse estudo – são de batata, pão, fermento e semolina

⁵⁵ Traduções feitas por Letícia Gomes Ribeiro, tradutora profissional (português, alemão, espanhol, inglês) formada pela Universidade de Viena, na Áustria.

5.4 Procedimentos de análise

Os dados extraídos do *corpus* de pesquisa estão organizados em cinco quadros.

Os quadros estão estruturados conforme o Modelo de Christiane Nord atualizado por Zipser (Quadro 3), porém desconsiderando os itens “Texto 1”, “Texto 2”, “Questões de Tradução” e “Texto Traduzido” por não se tratar nesse trabalho de questões tradutórias entre línguas, mas sim entre culturas, cujas receitas culinárias selecionadas para análise são consideradas todas textos fonte (TF).

Para auxiliar visualmente, os dados das receitas selecionadas nos quatro livros (já apresentados no item 5.3) aparecerem paralelamente.

Cada quadro expõe os dados das receitas – texto fonte – de um mesmo prato que apresentam ora nomes diferentes e ora o mesmo nome.

Os fatores internos e externos ao texto estabelecidos por Nord (2009) e já apresentados no item 4.1, são elencados para análise e discussão que são apresentadas no próximo capítulo.

As 18 receitas utilizadas (em alemão com as respectivas traduções) estão nos Anexos A, B, C, D e E, ao fim desse trabalho.

5.5 Limitações da pesquisa

Ao decidir trabalhar com receitas culinárias alemãs e austríacas, uma limitação que estava clara, era com relação à escolha do material a ser utilizado para a seleção do *corpus* de pesquisa.

Como não seria possível viajar até a Áustria e Alemanha para pesquisar pessoalmente em livrarias com publicações mais recentes ou de outras regiões de ambos os países, restringiu-se o uso dos livros de receitas culinárias já adquiridos durante minha estada na Áustria.

6 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS DADOS

Foi durante as refeições que devem ter nascido ou se aperfeiçoado nossas línguas, seja porque era uma ocasião de reunião que se repetia, seja porque o lazer que acompanha segue a refeição que dispõe naturalmente à confiança e à loquacidade. (BRILLAT-SAVARIN, p. 168).

Delineada a fundamentação teórica e estabelecidos os procedimentos metodológicos adotados para essa pesquisa, fica esse capítulo do trabalho destinado para a análise e discussão dos dados coletados no *corpus* de pesquisa. Conforme já introduzido na seção anterior, 18 receitas culinárias análogas foram selecionadas e seus dados foram tabulados em cinco quadros (Quadro 13, 14, 15, 16 e 17).

Cada quadro apresenta um grupo de receitas análogas selecionadas em quatro livros de receitas culinárias, sendo eles:

- *Die gute Küche: das österreichische Jahrhundert Kochbuch (DK);*
- *Großmutter's Leibspeisen: 936 Rezepte aus der guten alten Zeit (GL);*
- *Mein erstes Kochbuch mit Servierkunde und Nahrungsmittellehre: ein Arbeitsbuch für alle Schulen, die in die Kochkunst einführen (MK) e*
- *Deutsche Hausmannskost: 200 Rezepte traditioneller Küche (DH);*

Os quadros apresentam quatro colunas, estando cada uma destinada para cada receita selecionada em cada um dos livros e as linhas para os Fatores Extratextuais, Intratextuais e Efeito.

As linhas apresentam quatro grandes categorias: os **Títulos das Receitas**, os **Fatores Extratextuais**, os **Fatores Intratextuais** e por fim o **Efeito**. Os fatores externos ao texto apresentam os seguintes elementos: emissor, intenção do emissor, receptor, meio, lugar, tempo, propósito (motivo) e função textual. Os fatores internos ao texto abrangem os seguintes elementos: tema, conteúdo, estruturação (componentes divididos por categorias e em bloco), pressuposições elementos não-verbais, léxico (específico e/ou culturalmente marcados), sintaxe e elementos suprasegmentais. O efeito destaca apenas o efeito do texto causado no público leitor previsto, ou seja, aquele para o qual o texto é pensado, de acordo com a teoria elaborada por Christiane Nord (2009) como uma metodologia para a prática tradutória, conforme já abordado o item 4.2.

Primeiro tratamos dos elementos comuns aos textos selecionados para então debruçarmos sobre os elementos cujos dados são divergentes e relevantes para os objetivos traçados inicialmente, que por sua vez respondem as perguntas de pesquisa e confirma ou refuta a hipótese levantada.

Ao lermos receitas culinárias, observamos que mesmo se tratando de um gênero textual classificado de acordo com sua tipologia, apresentam características que demonstram sutilmente a cultura de origem e a cultura para a qual estão destinadas. Isso significa que através dos elementos culturalmente marcados a comunicação pode acabar sendo comprometida dependendo de quem acessa essas receitas, ficando assim o


propósito não realizado, assim como a função, causando um efeito totalmente contrário do esperado.

É com base no Modelo de Christiane Nord (Quadro 3) que institui-se a relação entre cultura, língua e tradução no gênero textual receitas culinárias através da análise dos dados apresentados e da sua interatividade.

De acordo com o Quadro 12, cinco grupos de receitas foram selecionados para análise. Nem todos os livros apresentam as receitas escolhidas – o que não interferiu na coleta, análise e discussão dos dados e que inclusive comprova que “receitas tradicionais” podem num determinado local e época não serem “tradicionais”, por conta da sua – até então – não legitimação social enquanto “tradição” local. (HOBSBAWN, 2010).

O primeiro grupo receitas culinárias é composto pelas Receitas de Almôndegas (*Faschierte Laibchen*, *Fisch-Küchlein (Frikadellen)*, *Fleischlaibchen/Fischlaibchen*, *Bouletten*), dispostas no Anexo A (original e tradução), com seus dados tabulados no Quadro 13 a seguir:

Quadro 13: *Faschierte Laibchen*, *Fisch-Küchlein (Frikadellen)*, *Fleischlaibchen/Fischlaibchen*, *Bouletten*⁵⁶

Título da receita	Faschierte Laibchen	Fisch-Küchlein (Frikadellen)	Fleischlaibchen Fischlaibchen	Bouletten
FATORES EXTRATEXTUAIS				
Emissor	Ewald Plachuta Christoph Wagner 	Julie Lutz 	Anna Müller Olga Walser 	Hedwig Heyl 
Intenção do emissor	Trazer para o público através do seu livro receitas tradicionais dentro da sua cultura.		Trazer para o público aprendiz de culinária informações específicas da área, atraente para quem aprende culinária enquanto ofício.	
Receptor	Público austríaco em geral.	Público alemão em geral.	Público austríaco aprendiz de culinária.	Público feminino alemão aprendiz de culinária.
Meio	Impresso			
Lugar	Viena, Áustria	Rosenheim, Alemanha	Dornbirn, Áustria	Norderstedt, Alemanha
Tempo	[1993] 200-	[190-] 2004	[197?] 200-	[1905] 2009
Propósito (motivo)	Divulgar a culinária tradicional austríaca.	Divulgar a culinária tradicional alemã.	Oferecer subsídios para a formação do aprendiz de culinária.	
Função textual	Função referencial (instrutiva)		Função referencial (instrutiva e didática)	
FATORES INTRATEXTUAIS				
Tema	Receitas culinárias			
Conteúdo	Título, ingredientes para 4 porções, modo de preparo, tempo de preparo, sugestão de acompanhamento e “minha dica”	Título, modo de preparo, ingredientes e acompanhamento	Título, ingredientes, modo de preparo e acompanhamento (Fleischlaibchen)	Título, ingredientes, preparação, modo de fazer e nota.

⁵⁶ Almôndegas

Estruturação (componentes divididos por categorias e em bloco)	Seis partes: título, modo de preparo, tempo de cozimento, sugestão de acompanhamento, “minha dica” e à direita os ingredientes.	Quatro partes: título, modo de preparo, acompanhamento e à direita os ingredientes.	Quatro partes: título, ingredientes, modo de preparo e sugestão de acompanhamento.	Cinco partes: título, ingredientes, preparação, modo de fazer e nota.
Pressuposições	Conhecimento dos ingredientes descritos, da língua e termos culinários para entender a receita, além do interesse pela área gastronômica.			
Elementos não-verbais	Não apresenta	Não apresenta	Não apresenta	Não apresenta
Léxico (específico ou/ culturalmente marcado)	<i>Faschierte, Laibchen, Semmelbröseln, Erdäpfelpüree, Erdäpfelsalat</i> ⁵⁷	<i>Küchlein, Frikadellen, Semmel, Schellfisch, Kabeljau, schneiden</i> ⁵⁸	<i>dag, Semmel, Brötchen, Laibchen, Brösel, Lauch, hacken, Kartoffellbrei</i> ⁵⁹	<i>Grieben, Broetchen, geriebene Semmel, Kloesse, zerkleinen</i> ⁶⁰
Sintaxe	Frases curtas, no modo de preparo os verbos estão no infinitivo, e na “minha dica” o verbo está no presente do indicativo e na voz passiva.	Frases curtas, verbos no infinitivo.	Frases curtas, verbos no presente do indicativo e na voz passiva.	Frases longas, verbos na voz passiva e presente do indicativo (apenas um <i>kann</i>)
Elementos suprasegmentais	caixa alta, seminegrito, itálico, versalete, parênteses	negrito, itálico, parênteses	negrito, itálico, parênteses	caixa alta, barra vertical
EFEITO				
Efeito do texto	Despertar o interesse e motivar as pessoas a seguirem as receitas		Motivar para a prática do ofício gastronômico.	

Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

O segundo grupo é constituído pelas Receitas de Bolinhos Cozidos de Fermento (*Germknödel, Hefekloesse*), dispostas no Anexo B (original e tradução), com seus dados tabulados no Quadro 14 abaixo. No livro GL não consta receita de *Germknödel/Hefekloesse*.

⁵⁷ Massa de carne moída, almôndegas, farinha de rosca, purê de batatas, salada de batatas.

⁵⁸ Bolinho, almôndega, pãozinho, arinca, bacalhau fresco, cortar.

⁵⁹ Decagrama, pãozinho, almôndega, farinha de rosca, alho-poró, picar, purê de batatas.

⁶⁰ Torresmo, pãozinho, pão ralado.

Quadro 14: *Germknödel, Hefekloesse*

Título da receita	<i>Germknödel</i>	<i>Não consta</i>	<i>Germknödel</i>	<i>Hefekloesse</i>
FATORES EXTRATEXTUAIS				
Emissor	Ewald Plachuta Christoph Wagner 	Julie Lutz 	Anna Müller Olga Walser 	Hedwig Heyl 
Intenção do emissor	Trazer para o público através do seu livro receitas tradicionais na cultura austríaca.		Trazer para o público aprendiz de culinária informações específicas da área, atraente para quem aprende culinária enquanto ofício	
Receptor	Público austríaco em geral		Público austríaco aprendiz de culinária	Público feminino alemão aprendiz de culinária
Meio	Impresso		Impresso	
Lugar	Viena, Áustria		Dornbirn, Áustria	Norderstedt, Alemanha
Tempo	[1993] 200-		[197?] 200-	[1905] 2009
Propósito (motivo)	Divulgar a culinária tradicional austríaca		Oferecer subsídios para a formação do aprendiz de culinária	
Função textual	Função referencial (instrutiva)		Função referencial (instrutiva e didática)	
FATORES INTRATEXTUAIS				
Tema	Receitas culinárias		Receitas culinárias	
Conteúdo	Título, ingredientes para 6 porções, modo de preparo, tempo de cozimento e “minha dica”.		Título, receita básica, modo de preparo, “servir com”.	Título, ingredientes, preparação, modo de fazer e aproveitando as sobras.
Estruturação (componentes divididos por categorias e em bloco)	Cinco partes: título, modo de preparo, tempo de preparo, e “minha dica”, ao lado os ingredientes.		Quatro partes: título, receita básica n.6, modo de preparo e “servir com”.	Cinco partes: título, ingredientes, preparação, modo de fazer e aproveitando as sobras.
Pressuposições	Conhecimento dos ingredientes descritos, da língua e dos termos culinários para entender a receita, assim como o interesse pela área gastronômica.		Conhecimento dos ingredientes descritos, da língua e dos termos culinários para entender a receita, assim como o interesse pela área gastronômica.	
Elementos não-verbais	não apresenta		não apresenta	não apresenta
Léxico (específico ou/e culturalmente marcado)	<i>Germ, Eidotter, Powidl, Dampf</i> ⁶¹		<i>dag, Hefe, Powidl, Knödel, Brösel, Zwetschenmarmelade Germteig</i> ⁶²	<i>Hefe, Kloesse</i> ⁶³

⁶¹ Fermento de pão, gema de ovo, geleia de ameixa, testar o fermento para ver se está vivo.⁶² Decagrama, fermento fermento de pão, geleia de ameixa, bolinho cozido, farinha de rosca, geleia de ameixa, massa com fermento de pão.⁶³ Fermento de pão, bolinho cozido.

Sintaxe	Frases curtas, no modo de preparo os verbos estão no infinitivo, e na “minha dica” verbos no presente do indicativo e infinitivo.		Frases longas, verbos no presente do indicativo e no modo passivo.	Frases longas, verbos no modo passivo e presente do indicativo.
Elementos suprasegmentais	caixa alta, seminegrito, itálico, parênteses, versalete		negrito, itálico, parênteses	caixa alta
EFEITO				
Efeito do texto	Despertar o interesse e motivar as pessoas a seguirem as receitas		Motivar para a prática do ofício gastronômico.	

Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

O terceiro grupo é formado pelas Receitas de Bolinho Cozidos de Batata (*Erdäpfelknödel*, *Gekochtekartoffelnknödel*, *Kartoffelknödel*, *Kartoffelkloesse*), dispostas no Anexo C (original e tradução), com seus dados tabulados no Quadro 15 a seguir:

Quadro 15: *Erdäpfelknödel*, *Gekochtekartoffelnknödel*, *Kartoffelknödel*, *Kartoffelkloesse*


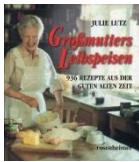


Título da receita	Erdäpfelknödel	Gekochte Kartoffelnknödel	Kartoffelknödel	Kartoffelkloesse
FATORES EXTRATEXTUAIS				
Emissor	Ewald Plachuta Christoph Wagner 	Julie Lutz 	Anna Müller Olga Walser 	Hedwig Heyl 
Intenção do emissor	Trazer para o público através do seu livro receitas tradicionais dentro da sua cultura		Trazer para o público aprendiz de culinária informações específicas da área, atraente para quem aprende culinária enquanto ofício	
Receptor	Público austríaco em geral	Público alemão em geral	Público austríaco aprendiz de culinária	Público feminino alemão aprendiz de culinária
Meio	Impresso			
Lugar	Viena, Áustria	Rosenheim, Alemanha	Dornbirn, Áustria	Norderstedt, Alemanha
Tempo	[1993] 200-	[190-] 2004	[197?] 200-	[1905] 2009
Propósito (motivo)	Divulgar a culinária tradicional austríaca	Divulgar a culinária tradicional alemã	Oferecer subsídios para a formação do aprendiz de culinária	Oferecer subsídios para a formação do aprendiz de culinária
Função textual	Função referencial (instrutiva)		Função referencial (instrutiva e didática)	
FATORES INTRATEXTUAIS				
Tema	Receitas culinárias			
Conteúdo	Título, ingredientes para 4-6 porções, modo de preparo, “servir como”, tempo de cozimento e “minha	Título, modo de preparo e ingredientes.	Título e modo de preparo.	Título, ingredientes, preparação, modo de fazer e aproveitando as

	dica”.			sobras.
Estruturação (componentes divididos por categorias e em bloco)	Seis partes: título, modo de preparo, “servir como”, tempo de cozimento e “minha dica”, à esquerda os ingredientes.	Três partes: título, modo de preparo e à direita os ingredientes.	Duas partes: título e modo de preparo.	Cinco partes: título, ingredientes, preparação, modo de fazer e aproveitando as sobras.
Pressuposições	Conhecimento dos ingredientes descritos, da língua e dos termos culinários para entender a receita, assim como o interesse pela área gastronômica.			
Elementos não-verbais	Foto colorida após a receita.	Ilustração decorativa em vermelho na canto direito superior.	não apresenta	não apresenta
Léxico (específico e culturalmente marcado)	<i>Erdäpfel, faschieren, Knödel</i> ⁶⁴	<i>Kartoffel, Knödel, Semmel</i> ⁶⁵	<i>dag, Kartoffel, Knödel, Brösel</i> ⁶⁶	<i>Kartoffel, Kloesse, Weissbroetchen</i> ⁶⁷
Sintaxe	Frases curtas, no modo de preparo verbos no infinitivo e na “minha dica” verbo no imperativo.	Frases curtas, verbos no infinitivo e na voz passiva.	Frase longa, verbos no presente do indicativo e na voz passiva.	Frases longas, verbos na voz passiva e presente do indicativo
Elementos suprasegmentais	caixa alta, seminegrito, itálico, versalete	negrito, itálico, parênteses	negrito, itálico, parênteses e exclamação	caixa alta, barra vertical
EFEITO				
Efeito do texto	Despertar o interesse e motivar as pessoas a seguirem as receitas		Motivar para a prática do ofício gastronômico.	

Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

O quarto grupo é integrado pelas Receitas de Bolinho Cozido Recheado com Damasco (*Marillknödel*, *Aprikoseknödel*, *Zwetschkenknödel*/*Marillknödel*), dispostas no Anexo D (original e tradução), com seus dados tabulados no Quadro 16 a seguir:

Quadro 16: *Marillknödel*, *Aprikoseknödel*, *Zwetschkenknödel*/*Marillknödel*

Título da receita	<i>Marillknödel</i>	<i>Aprikosenknödel</i>	<i>Zwetschkenknödel</i> <i>Marillknödel</i>	Não consta
FATORES EXTRATEXTUAIS				
Emissor	Ewald Plachuta Christoph Wagner 	Julie Lutz 	Anna Müller Olga Walser 	Hedwig Heyl 

⁶⁴ Batata, moer/amassar, bolinho cozido.

⁶⁵ Batata, bolinho cozido, pãozinho.

⁶⁶ Decagrama, batata, bolinho cozido, farinha de rosca.

⁶⁷ Batata, bolinho cozido, pãozinho branco.

Intenção do emissor	Trazer para o público através do seu livro receitas tradicionais dentro da sua cultura		Trazer para o público aprendiz de culinária informações específicas da área, atraente para quem aprende culinária enquanto ofício	
Receptor	Público austríaco em geral	Público alemão em geral	Público austríaco aprendiz de culinária	
Meio	Impresso			
Lugar	Viena, Áustria	Rosenheim, Alemanha	Dornbirn, Áustria	
Tempo	[1993] 200-	[190-] 2004	[197?] 200-	
Propósito (motivo)	Divulgar a culinária tradicional austríaca	Divulgar a culinária tradicional alemã	Oferecer subsídios para a formação do aprendiz de culinária	
Função textual	Função referencial (instrutiva)		Função referencial (instrutiva e didática)	
FATORES INTRATEXTUAIS				
Tema	Receitas culinárias			
Conteúdo	Título, ingredientes para 18 porções, modo de preparo, uso, tempo de cozimento e “minha dica”.	Título, modo de preparo e ingredientes.	Título, ingredientes e modo de preparo para tipos diferenciados de massas.	
Estruturação (componentes divididos por categorias e em bloco)	Cinco partes: título, modo de preparo, tempo de cozimento, “minha dica”, e à esquerda os ingredientes.	Três partes: título, modo de preparo e à direita os ingredientes.	Quatro partes: título, ingredientes, modo de preparação, modo de fazer, um seguido do outro de acordo com cada tipo de massa.	
Pressuposições	Conhecimento dos ingredientes descritos, da língua e dos termos culinários para entender a receita, assim como o interesse pela área gastronômica.			
Elementos não-verbais	Fotos coloridas, na página ao lado da receita, que apresentam o passo a passo.	Não apresenta	Não apresenta	
Léxico (específico e culturalmente marcado)	Marillen, Knödel, Semmelbrösel, Brösel, Topfen, Erdäpfel ⁶⁸	Kartoffeln, Aprikose, Marillknödel, Semmelbrösel ⁶⁹	dag, Zwetschken, Marillen, Brösel, Knödel, Kartoffeln, Topfen ⁷⁰	
Sintaxe	Frases curtas, no modo de preparo verbos no infinitivo e no “minha dica” verbos presente do indicativo e voz passiva.	Frases curtas e longas, verbos no infinitivo, presente do indicativo e voz passiva.	Frases curtas, verbos no presente do indicativo e na voz passiva.	
Elementos suprasegmentais	caixa alta, seminegrito, itálico, versalete	negrito, itálico, parênteses	negrito, itálico	
EFEITO				
Efeito do texto	Despertar o interesse e motivar as pessoas a seguirem as receitas		Motivar para a prática do ofício gastronômico.	

Fonte: Abreu, Juliana de (2014)





⁶⁸ Damasco, bolinho cozido, farinha de rosca, farinha de rosca, massa de ricota, batata.

⁶⁹ Batata, damasco, bolinho cozido de damasco, farinha de rosca.

⁷⁰ Decagrama, ameixa, damasco, farinha de rosca, bolinho cozido, batata, massa de ricota.

E o quinto, e último, grupo é composto pelas Receitas de Panquecas (*Palatschinken*, *Eierkuchen**/*Einfache Pfannkuchen*, *Palatschinken*, *Eierkuchen*), dispostas no Anexo E (original e tradução), com seus dados tabulados no Quadro 17 a seguir:

Quadro 17: *Palatschinken*, *Eierkuchen**/*Einfache Pfannkuchen*, *Palatschinken*, *Eierkuchen*

Título da receita	Palatschinkenteig	Eierkuchen* Einfache Pfannkuchen	Palatschinken	Eierkuchen
FATORES EXTRATEXTUAIS				
Emissor	Ewald Plachuta Christoph Wagner 	Julie Lutz 	Anna Müller Olga Walser 	Hedwig Heyl 
Intenção do emissor	Trazer para o público através do seu livro receitas tradicionais dentro da sua cultura		Trazer para o público aprendiz de culinária informações específicas da área, atraente para quem aprende culinária enquanto ofício	
Receptor	Público austríaco em geral	Público alemão em geral	Público austríaco aprendiz de culinária	Público feminino alemão aprendiz de culinária
Meio	Impresso			
Lugar	Viena, Áustria	Rosenheim, Alemanha	Dornbirn, Áustria	Norderstedt, Alemanha
Tempo	[1993] 200-	[190-] 2004	[197?] 200-	[1905] 2009
Propósito (motivo)	Divulgar a culinária tradicional austríaca	Divulgar a culinária tradicional alemã	Oferecer subsídios para a formação do aprendiz de culinária	
Função textual	Função referencial (instrutiva)		Função referencial (instrutiva e didática)	
FATORES INTRATEXTUAIS				
Tema	Receitas culinárias			
Conteúdo	Título, ingredientes para 18 porções, modo de preparo e “minha dica”.	Título, modo de preparo e ingredientes.	Título, ingredientes e modo de preparo.	Título, ingredientes, preparação e modo de fazer.
Estruturação (componentes divididos por categorias e em bloco)	Quatro partes: título, modo de preparo, “minha dica” e à esquerda os ingredientes.	Três partes: título, modo de preparo e os ingredientes ao lado.	Três partes: título, ingredientes e modo de preparo.	Quatro partes: título, ingredientes, preparação e modo de fazer.
Pressuposições	Conhecimento dos ingredientes descritos, da língua e dos termos culinários para entender a receita, assim como o interesse pela área gastronômica.			
Elementos não-verbais	Não apresenta	Não apresenta	Não apresenta	Não apresenta
Léxico (específico e culturalmente marcado)	Palatschinke, Eidotter, Schlagobers ⁷¹	Eierkuchen*, Pfannkuchen ⁷²	dag, Palatschinken ⁷³	Eierkuchen, Eigelb, Eiweiss ⁷⁴

⁷¹ Panqueca, gema de ovo, creme de leite fresco.

⁷² Omelete*, gema de ovo, panquecas.

⁷³ Decagrama, panquecas.

⁷⁴ Panqueca, gema de ovo, clara de ovo.

Sintaxe	Frases curtas, no modo de preparo verbos no infinitivo e na “minha dica” verbos no presente do indicativo e na voz passiva.	Frases curtas, verbos no infinitivo e na voz passiva.	Frases curtas, verbos na voz passiva.	Frases longas, verbos na voz passiva e no presente do indicativo.
Elementos suprasegmentais	caixa alta, seminegrito, itálico, versalete	negrito, itálico, parênteses	negrito, itálico, parênteses	caixa alta
EFEITO				
Efeito do texto	Despertar o interesse e motivar as pessoas a seguirem as receitas		Motivar para a prática do ofício gastronômico.	

Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

Com relação aos **FATORES EXTRATEXTUAIS** elencados nos quadros acima, os **emissores** são compostos [sempre] pelos mesmos seis autores:

- **Ewald Plachuta e Christoph Wagner** (*Die gute Küche: das österreichische Jahrhundert Kochbuch*);
- **Julia Lutz** (*Großmutters Leibspeisen: 936 Rezepte aus der guten alten Zeit*);
- **Anna Müller e Olga Walser** (*Mein erstes Kochbuch mit Servierkunde und Nahrungsmittellehre: ein Arbeitsbuch für alle Schulen, die in die Kochkunst einführen*) e
- **Hedwig Heyl** (*Deutsche Hausmannskost: 200 Rezepte traditioneller Küche*);

Anna Müller, Olga Walser, Ewald Plachuta e Chrispoph Wagner são austríacos, o **lugar** de publicação dos seus livros é **Dornbirn** e **Viena** (Áustria), e o **receptor** de suas receitas culinárias é o **público austríaco**. Já Julia Lutz e Hedwig Heil são alemãs, o **lugar** de publicação dos livros é **Rosenheim** e **Nordstedt** (Alemanha) e o **receptor** se suas receitas culinárias é o **público alemão**.

Os quatro livros foram publicados em **meio impresso** e apresentam funções e propósitos diferenciados. O **tempo** nesse caso tem uma relação direta com o meio, afinal os livros foram publicados pela primeira vez entre **1900** e **1993**, época onde o advento da internet e do mundo digital ainda não fazia parte do cotidiano. As utilizadas foram publicadas entre **2000** e **2009**.

Tratando-se de um material onde as receitas culinárias continuam sendo feitas há mais de um século, podemos confirmar que trata-se de receitas “tradicionais” aos moldes de Hobsbawm (2012), ou seja, não pelo fato de serem antigas, mas sim por serem perpetuadas, formalmente institucionalizadas socialmente e por legitimarem certos cultos e hábitos culturais.

A cultura é sempre o elemento central do qual depende a efetivação e o sucesso da comunicação. Nord (2009, p. 16) afirma que “o texto é uma ação comunicativa, que se realiza através de uma combinação de elementos verbais e não-verbais⁷⁵.” E que cultura pode ser entendida como

⁷⁵ Der Text ist eine kommunikative Handlung, die durch eine Kombination aus verbalen und nonverbalen Mitteln realisiert wird.

[...] uma comunidade ou um grupo que através de formas comuns de comportamentos e ações se diferencia de outras comunidades ou grupos. Os espaços culturais, portanto, não coincidem necessariamente com unidades geográficas, linguísticas ou mesmo políticas.⁷⁶ (NORD, 1993, p. 20).

Sendo receitas culinárias um gênero textual instrucional e mesmo tratando de uma mesma língua e, por vezes dentro de um mesmo espaço geográfico, ao levar em conta elementos culturais, a comunicação pode acabar não se efetivando ou levando a contradições. E é com base na cultura que o “o emissor faz escolhas bastante significativas ao levar em conta os elementos e informações que acredita pertencer ou não ao universo de conhecimento do leitor.” (AIO, 2012, p. 67). E pensando no seu receptor é que o emissor acaba definindo a sua intenção, seu propósito e a função do seu texto e é o receptor/leitor quem dá sentido a esses três elementos no momento de recepção. Sendo assim, “A recepção de um texto é determinada por conta própria, através da situação de recepção, da base comunicativa (conhecimentos prévios) e da necessidade de comunicação condicionada à expectativa dos destinatários.”⁷⁷ (NORD, 2009, p. 17).

O público **receptor** ideal dos livros *Die gute Küche* (DK) e *Großmutter's Leibspeisen* (GL) é o **austríaco** e o **alemão em geral** – todos aqueles interessados na culinária tradicional austríaca e alemã. E nos livros *Mein erstes Kochbuch* (MK) é destinado ao público **austríaco aprendiz de culinária** e *Das Hausmannskost* (DH) ao **público feminino alemão aprendiz de culinária**. A autora Hedwig Heyl ([1905] 2009) ao usar a palavra *Schuelerin* (alunas), na apresentação do seu livro, deixa marcado o público feminino ao qual é destinado seu livro e sua Escola de Economia Doméstica.

Ao idealizar seu público leitor, os autores dos livros DK e GL têm como **intenção**, trazer para seu público através do seu livro receitas tradicionais dentro da sua cultura – austríaca e alemã respectivamente –, e com o **propósito** de **divulgar a culinária tradicional dentro da sua cultura**, ou seja, o DK na austríaca e o GL na alemã. Enquanto que as autoras dos livros MK e DH têm o **propósito** de **oferecer subsídios para a formação da(o) aprendiz de culinária**. Sendo a **função textual**, dos livros DK e GL, **referencial** com caráter **instrucional** e dos livros MK e DH também **referencial**, porém com caráter **instrucional** e **didático**, por ser destinado à aprendizes do ofício culinário. Vale lembrar que quem estabelece se a função foi cumprida ou não é o leitor.

Com as informações elencadas, percebe-se claramente a interrelação entre os elementos externos ao texto. O emissor está diretamente relacionado ao receptor e ao tempo. O tempo, ao local. O local, ao receptor. E o receptor, a função textual. Esses elementos, e os demais (intenção, meio e propósito), fecham de forma cíclica, como um processo e não podem ser analisadas isoladamente. (NORD, 2009, p. 83-85).

O emissor, a intenção, o meio e o tempo oferecem o aporte para os elementos intratextuais bem como a sua interrelação.

Com relação aos **FATORES INTRATEXTUAIS**, observa-se que em todos os livros o **tema** é **receitas culinárias**. Com a temática em mãos, é possível imaginar o gênero textual abordado e o **conteúdo** e a **estruturação** do mesmo, sendo uma forma de

⁷⁶ [...] eine Gemeinschaft oder Gruppe, die sich durch gemeinsame Formen des Verhaltens und Handelns von anderen Gemeinschaften und Gruppen unterscheidet. Kulturräume fallen daher nicht zwangsläufig mit geographischen, sprachlichen oder sogar staatlichen Einheiten zusammen.

⁷⁷ Die Rezeption eines Textes wird von der eigenen, durch Rezeptionssituation, kommunikativen Hintergrund (Wissensvoraussetzungen) und Kommunikationsbedürfnisse bedingten Erwartung der Empfänger bestimmt.

pressuposição. Ao pensarmos em receitas culinárias – independentemente do país e da língua de origem – temos internalizado do que se trata e o que deve compor o texto e como – supostamente deve – estar escrito. Em todas as receitas selecionadas, o título está presente, assim como os ingredientes e o modo de preparo ou modo de fazer. Conforme apresentado no item 2.2, onde Travaglia (2007) apresenta três categorias esquemáticas do gênero textual receitas culinárias que podem ser analógicas ao conteúdo pertencente a esse gênero.

No livro DK os autores apresentam o item “minha dica” onde se percebe uma proximidade com o leitor, onde a impressão que se tem é o que “grande *chef*” revela seu segredo para aquela receita. Além disso, o conteúdo é fixado sempre pelo título, ingredientes, modo de preparo, tempo de cozimento/tempo de preparo e “minha dica”, apenas em uma receita [*Faschierte Laibchen*] aparece “sugestão de acompanhamento” e em outra [*Erdäpfelknödel*] impõe o “servir com”.

No GL, a autora mantém o conteúdo arquitetado pelo título – enumerado para facilitar a localização quando procurado pelo índice remissivo, que está organizado em ordem alfabética –, modo de preparo e ingredientes, oferecendo apenas em uma receita [*Fisch-Küchlein (Frikadellen)*] uma sugestão de acompanhamento.

No MK, as autoras também expõe o título – sendo esse sempre enumerado para uma localização rápida através do índice remissivo –, os ingredientes – que por vezes estão descritos nas receitas básicas –, o modo de preparo de forma direta e pontual, em apenas uma receita [*Fleischlaibchen*] traz uma sugestão de acompanhamento e em outra [*Germknödel*] apresenta a sugestão “servir com”.

A autora do livro DH, Hedwig Heyl, exhibe um conteúdo fixo para todas as suas receitas – título, ingredientes, preparação e modo de fazer – e a novidade é que a autora, assim como os autores do DK, faz sugestões onde uma aproximação com a leitora (lembro que o livro é escrito para o público feminino) é estabelecida através dos itens adicionais “nota” e “aproveitando as sobras”. Trata-se de um livro para a formação e preparação de mulheres para atuarem nas atividades domésticas, onde o planejamento é centro de todas as atividades. As receitas são bem estruturadas e não oferecem flexibilidade, fazendo assim jus ao caráter injuntivo das receitas culinárias, como apresenta Marcuschi (2010).

A **estruturação** de todas as receitas culinárias selecionadas estão diretamente ligadas como o sua temática, sendo repetido o conteúdo, porém apenas divididas por categorias – título, ingredientes, preparação, modo de preparo/modo de fazer, tempo de cozimento, tempo de preparo, acompanhamento/sugestão de acompanhamento, minha dica, servir com, aproveitando as sobras, nota – como pode ser observado nos Quadros 13, 14, 15, 16 e 17.

Os **elementos suprasegmentais**, que dão o tom ao texto, estão ligados ao tema e ao conteúdo. Existe uma certa uniformidade diante do uso de caixa alta e (semi)negrito para os títulos, itálico e uso de parênteses – que o enunciador acaba interrompendo o enunciatário alertando para alguma informação importante –. Nas receitas do livro DK ainda observamos o uso de versalete⁷⁸ ao enunciar os ingredientes. Müller e Walser, destacam em uma das receitas culinárias [*Kartoffelknödel*] o uso de “exclamação” para chamar a atenção com relação ao uso imprescindível de um tipo específico de receita base para a realização daquela receita.

No que diz respeito aos **elementos não-verbais**, o livro DH não apresenta qualquer tipo de ilustração, o livro MK não oferece esse recurso em suas receitas, apenas na parte que é voltada para a formação profissional da(o) aprendiz – que não levamos em consideração nessa pesquisa –. No GL notamos a presença de ilustrações

⁷⁸ Letras maiúsculas com as mesmas dimensões de letras minúsculas.

decorativas, em cor vermelha, ao longo do livro e em apenas uma receita [*Gekochte Kartoffelknödel*] apresenta uma ilustração relacionada ao prato. Já o livro DK é repleto de fotos coloridas (612 no total) dos utensílios de cozinha, de temperos, e ingredientes, de cortes de carne, de peixes, comidas, e do modo de preparo de alguns pratos. Das receitas selecionadas apenas duas [*Erdäpfelknödel* e *Marillenknödel*] apresentam fotos do prato – Anexos C e D –.

Os elementos suprasegmentais e não-verbais colaboram visualmente para execução das instruções estabelecidas pelo enunciador, especialmente caso o(a) leitor(a) seja desprovido de algumas das pressuposições estabelecidas pelo emissor. Aqui o recurso da tradução intersemiótica (JAKOBSON, [1959] 2010) que auxilia inclusive nas possíveis dificuldades com o léxico.

Retomando o tema dos livros [receitas culinárias], podemos afirmar que este está diretamente relacionado com as **pressuposições** previstas pelo emissor. Nessa pesquisa, as pressuposições são que o(a) leitor(a)-receptor(a) **tenha conhecimento dos ingredientes descritos, da língua e dos termos culinários para entender a receita, além do interesse pela área gastronômica.**

Nos livros DK e MK, os autores trazem uma série de informações adicionais sobre os ingredientes, utensílios e termos culinários muito específicos. E esse tipo de informação não invalida as pressuposições pré-estabelecidas, elas sim, auxiliam o(a) leitor(a) a sanar alguma dúvida, confrontar conceitos, possibilitar novos modos de ver a prática e teoria culinária ou gastronômica e também complementar o conhecimento que o(a) leitor(a) já apresenta.

Plachutta e Wagner, autores do livro DK apresentam também dois glossários, um relacionado ao termos utilizados na cultura austríaca e outro como relação aos termos específicos da área gastronômica – inclusive os glossários serviram para a análise do léxico dos *corpus* dessa pesquisa –. Já o GL não expõe muitas informações que poderiam tornar dispensável o conhecimento prévio de práticas culinárias e o livro DH não apresenta nenhuma informação extra que não sejam receitas culinárias, inclusive esse livro é o que mais exige do(a) leitor(a) conhecimentos prévios, afinal o livro foi editado pela primeira vez em 1905 e é possível que essa pressuposição esteja ligada ao conteúdo, que está relacionada com o tempo, afinal, as alunas que frequentavam Escolas de Economia Doméstica no início no século XX eram educadas desde crianças para serem “boas” donas de casa e administradoras de lares.

É através dos fatores intratextuais que observamos, mais claramente, como as receitas estão culturalmente marcadas através do léxico, que está relacionado à sintaxe, que por sua vez se encontra diretamente ligada ao conteúdo, ao tema e às pressuposições. (NORD, 2009, p.124-125).

Para ficarem mais claras as pressuposições feitas pelos autores, tratamos então a respeito do léxico presente nas receitas culinárias selecionadas. “Trata-se das escolhas lexicais presentes no texto, que também incluem aquilo que não está dito, o que foi excluído dentre as opções de seleção.” (AIO, 2012, p. 81). A extração dos termos, das 18 receitas, foi feita com base no Quadro 5 (p. 69-73), onde 81 termos austríacos relacionados a comida foram elencados e relacionados com termos alemães correspondentes, ou não.

Essas escolhas [lexicais], embora pareçam ser feitas de modo inconsciente, inserem-se em uma cadeia sócio-histórico-cultural, partem de um contexto situacional que dá forma e significação à mensagem. A importância dessas escolhas reside no fato de que o emissor é quem inicia, propriamente, o ciclo da situação comunicativa, imprimindo no texto os traços de sua própria maneira

de interpretar o mundo, ao mesmo tempo em que compartilha essas idiossincrasias com o contexto cultural em que se inserem ele próprio e o público leitor. Este último, fechando o ciclo comunicativo, é quem atribui significação e faz valer a função do texto lido. (AIO, 2012, p. 82-83)

Sendo assim, é natural que cada autor construa seu texto a partir da sua realidade sócio-histórico-cultural, especialmente quando seu texto é destinado para um público que compartilhe dessa realidade.

Sabendo quem são e de onde vieram os autores, do *corpus* de pesquisa, nota-se que as escolhas lexicais feitas se adéquam ao público idealizado pelos mesmos. Nos livros austríacos o uso de palavras (em destaque vermelho no Quadro 18) como: *Eidotter*, *Erdäpfel*, *faschieren*, *Faschierte*, *Germ*, *Knödel*, *Laibchen*, *Marillen*, *Palatschinke*, *Powidl*, *Obers*, *Semmelbrösel*, *Topfen* e *Zwetschken*⁷⁹ – é frequente. Enquanto que nos livros alemães o uso de palavras (em destaque azul no Quadro 18) como: *Aprikose*, *Brötchen*⁸⁰, *Eierkuchen*, *Eigelb*, *Eiweiss*, *Grieben*, *Hefe*, *Kartoffel*, *Klöße*⁸¹, *Pfannkuchen*⁸² – é constante.

No Quadro 5 (p. 69-73) os termos austríacos citados estão presentes e os termos alemães constam como sinônimos diretos, com a única exceção da palavra *Powidl* que não apresenta correspondente direto em alemão germânico. *Powidl*, de acordo com os dicionários austríacos utilizados nessa pesquisa, é um termo originário do tcheco utilizado para marmelada/geleia de ameixa.

Ao visualizarmos o Quadro 18 constata-se o uso de palavras austríacas em um livro alemão, e vice-versa, sendo assim possível afirmar um certo compartilhamento de vocabulário entre as duas variedades nacionais. Os livros em questão são o *Großmutter's Leibseisen* (GL), publicado em Rosenheim, no sul da Alemanha e o *Mein erstes Kochbuch* (MK), publicado em Dornbirn, na Áustria. Rosenheim fica a cerca de 260km de distância de Dornbirn e apenas 90 km de de Salzburg (Áustria) e isso nos permite afirmar que conforme o contexto histórico do Império Austríaco (item 3.3), os dois países acabaram compartilhando suas culturas, conseqüentemente suas línguas, por conta da movimentação de pessoas e relações comerciais entre essa região fronteiriça.

Já no livro *Die Gute Küche* (GK), escrito por vienenses e publicado em Viena, percebe-se que todas as palavras extraídas são do vocabulário austríaco e no livro *Deutsche Hausmannskost* (DH), escrito por uma alemã nascida em Bremen e com ascensão e reconhecimento profissional em Berlim (região norte da Alemanha), nota-se apenas o uso de uma palavra – *Semmel* – utilizada no sul da Alemanha e na Áustria. *Semmel* [pãozinho] é a única palavra que aparece nos quatro livros entre as 18 receitas selecionadas.

⁷⁹ Gema de ovo, batata, moer/cortar, carne moída, fermento de pão, bolinho cozido, almôndega, damasco, panqueca, ameixa cozida, creme de leite fresco, farinha de rosca, massa de ricota e ameixa.

⁸⁰ Nas receitas culinárias selecionadas observa-se duas formas de escrita: *Brötchen* e *Broetchen*. As duas formas estão corretas, sendo que o “ö” pode ser substituído por “oe”.

⁸¹ Nas receitas culinárias selecionadas observa-se duas formas de escrita: *Klöße* e *Kloesse*. As duas formas estão corretas, sendo que o “ö” pode ser substituído por “oe” e o “ß” por “ss”.

⁸² Damasco, pãozinho, panqueca, gema de ovo, clara de ovo, torresmo, fermento de pão, batata, bolinho cozido e panqueca.

Quadro 18: Diferenças e semelhanças lexicais entre as variedades nacionais no *corpus* de pesquisa

DK	GL	MK	DH
alemão austríaco	alemão germânico	alemão austríaco	alemão germânico
<i>Brösel</i> <i>Dampf</i> <i>Eidotter</i> (2x) <i>Erdäpfel</i> (2x) <i>Erdäpfelpüree</i> <i>Erdäpfelsalat</i> <i>fäschieren</i> <i>Faschierte</i> <i>Germ</i> <i>Knödel</i> (2x) <i>Laibchen</i> <i>Marillen</i> <i>Palatschinke</i> <i>Powidl</i> <i>Schlagobers</i> <i>Semmelbrösel</i> (2x) <i>Topfen</i>	<i>Aprikose</i> <i>Eidotter</i> <i>Eierkuchen</i> <i>Frikadellen</i> <i>Kabeljau</i> <i>Knödel</i> (2x) <i>Kartoffeln</i> (2x) <i>Küchlein</i> <i>Marille</i> <i>Pfannkuchen</i> <i>Schellfisch</i> <i>schneiden</i> <i>Semmel</i> (2x) <i>Semmelbrösel</i>	<i>Brösel</i> (4x) <i>Brötchen</i> <i>dag</i> (5x) <i>Germteig</i> , <i>hacken</i> <i>Hefe</i> <i>Kartoffelbrei</i> <i>Kartoffel</i> (2x) <i>Knödel</i> (3x) <i>Laibchen</i> <i>Lauch</i> <i>Marillen</i> <i>Palatschinke</i> <i>Powidl</i> <i>Semmel</i> <i>Topfen</i> <i>Zwetschken</i> <i>marmelade</i>	<i>Broetchen</i> <i>Eierkuchen</i> <i>Eigelb</i> <i>Eiweiss</i> <i>geriebene Semmel</i> <i>Grieben</i> <i>Hefe</i> <i>Kartoffel</i> <i>Kloesse</i> (3x) <i>Weissbroetchen</i> <i>zerkleinen</i>

Fonte: Abreu, Juliana de (2014)

Daí podemos observar para que público estão destinados os livros. É importante lembrar que o DH foi publicado pela primeira vez em 1905 e tinha como foco as alunas da primeira Escola de Economia Doméstica de Berlim, sem pretensão de expansão. E o DK foi publicado pela primeira vez em 1993 e os autores, que já tinham como propósito divulgar a culinária tradicional austríaca, tiveram o cuidado de elaborar um **Glossário** e um **Pequeno ABC da cozinha**. No Glossário, os autores apresentam alguns os termos austríacos com seus correspondentes na variedade padrão da língua alemã (*Standardsprache*) ou uma explicação do que seria, e no Pequeno ABC a explicação de termos específicos da culinária e inclusive alguns casos da origem da palavra. Percebe-se aqui a grande influência da cozinha francesa no mundo da gastronomia, não apenas na variedade austríaca como também na variedade alemã.

Os livros que apresentam um compartilhamento das variedades nacionais apresentam um maior destaque, e frequência de uso, para os termos da região que foi publicado. Alguns termos podem causar um certo estranhamento caso o público que tenha acesso aos textos não seja o idealizado pelos autores, como é o caso da palavra “pãozinho” (pão francês, pão d’água, pão branco, cacetinho, etc.) [*Brötchen*].

O dicionário *Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache* (2003) apresenta as seguintes variedades para a mesma palavra, apresentando inclusive exemplos de como se fala em algumas regiões:

Das Brötchen

O pão típico que é comido no café da manhã ou jantar, tem nomes diferentes, dependendo da região ou país onde você está.

Aqui estão alguns exemplos:

em Hamburgo: **das Runstück**

em Berlim: **die Schrippe**

no sul da Alemanha e Áustria: **die Semmel**

A palavra mais comum e mais utilizada para é **Brötchen**.⁸³ (p. 197, grifos do autor, tradução nossa).

Ou como também no caso do “bolinho cozido” [*Knödel*],

Knödel

Knödel ou **Klöße** são um prato típico alemão. São bolinhas aproximadamente do tamanho de uma bola de tênis e feitas de batata (**Kartoffelknödel** ou **Kartoffelklöße**) ou de pãozinho branco (**Semmelknödel**). Se come como acompanhamento da tradicional carne de porco assada. ⁸⁴ (Id. p. 197, grifos do autor, tradução nossa).

E assim como “batatas” [*Kartoffel, Erdapfel*]:

O cultivo da batata é relativamente novo em nossas latitudes. Ela chegou no século XVI, pela primeira vez como uma planta ornamental da América do Sul para a Europa e só a partir do século XVIII e XIX foi amplamente cultivada. Mesmo assim, não existe apenas um único nome para batatas na língua alemã. Essencialmente por concorrência três palavras diferentes: **Kartoffel**, **Erdapfel** und **Grundbirne**.⁸⁵ (ATLAS ZUR DEUTSCHEN ALLTAGSSPRACHE, grifos e tradução nossa).

E como “massa de ricota” [*Topfen, Quark*], onde *Quark* é originário lexicalmente de línguas eslavas e do polonês e *Topfen* do empelotamento do leite. (ATLAS ZUR DEUTSCHEN ALLTAGSSPRACHE⁸⁶).

Ou *Eidotter* [gema de ovo] e *Eiklar* [clara de ovo] que podem ser encontradas na variedade nacional alemã como *Eigelb* e *Eiweiss*, que inclusive facilita pois se referem diretamente à cores amarela [*gelb*] e branca [*weiss*] do ovo [*Ei*].

Conforme apresentado, são palavras dicionarizadas, cujos correspondentes podem ser encontrados com facilidade. Diferente no caso de *Powidl* que não existe um correspondente direto para a variedade alemã ou então do *dag* [decagrama⁸⁷], uma forma de medida de peso – instituída em 1950 como “dkg” que foi alterada para “dag”

⁸³ **Das Brötchen**

Das typische Brötchen, das man zum Frühstück oder zum Abendessen isst, hat verschiedene Bezeichnungen, je nach Region oder Land, in dem man sich befindet.

Hier einige Beispiele:

in Hamburg: **das Runstück**

in Berlin: **die Schrippe**

in Süddeutschland und Österreich: **die Semmel**

Das allgemeinste und am weitesten verbreitete Wort dafür ist **Brötchen**.

⁸⁴ **Knödel**

Knödel oder **Klöße** sind ein typisch deutsches Gericht, es handelt sich dabei um Kugeln, die etwa groß sind wie ein Tennisball und aus Kartoffeln (**Kartoffelknödel** oder **Kartoffelklöße**) oder Weisbrot (Semmelknödel) hergestellt werden. Man isst sie als Beilage zum traditionellen **Schweinebraten**.

⁸⁵ Die Kartoffel ist in unseren Breiten eine noch recht junge Kulturpflanze. Sie gelangte im 16. Jahrhundert zunächst als Zierpflanze von Südamerika nach Europa und ist erst seit dem 18./19. Jahrhundert als Feldfrucht weit verbreitet. Mit der Sache ist aber keineswegs eine einheitliche Bezeichnung in die deutsche Sprache gekommen. Im Wesentlichen konkurrieren in der deutschen Alltagssprache – wie schon in den Dialekten (vgl. König 2004, 206f.) – drei Wörter in verschiedenen Lautformen: Kartoffel, Erdapfel und Grundbirne.

⁸⁶ Disponível em: <<http://www.atlas-alltagssprache.de/quark/>>. Último acesso em: 7 ago. 2014.

⁸⁷ 1 dag = 10 g

em 1973 pelo Sistema Internacional de unidades (SI) – ainda muito utilizada na Áustria e Hungria. A unidade de medida de peso apresentada em qualquer receita é fundamental para a execução da mesma, resultado e efeito do texto apresentado. Nas receitas no livro MK, todas as receitas que apresentam como peso até ½ kg são discriminadas em *dag*. Se o(a) leitor(a) desconhece a equivalência de *dag* em g, não conseguirá executar a receita e isso provavelmente o(a) desmotivará a utilizar o livro de receitas culinárias.

De uma forma geral, ao visualizar as semelhanças e as diferenças entre o léxico extraído dos quatro livros, nota-se o não compartilhamento entre o livros DK e DH, o compartilhamento parcial entre DK, GL e MK ou GL, MK e DH, e uma maior abrangência das duas variedade entre os livros GL e MK.

Contudo, pode-se dizer que elementos culturais podem se sobressair, marcando a cultural local. Isso pode afetar a comunicação, ou não, de certa forma. Se o texto surtir o efeito esperado pelos autores, podemos afirmar que a comunicação foi realizada com sucesso e o texto cumpriu com sua função. Agora – no caso dessa pesquisa onde variedades nacionais de uma mesma língua está em jogo – pode acontecer pelas diferenças lexicais que o efeito não aconteça e o texto não cumpra com sua função pelo fato do público que teve acesso foi o chamado não previsto. Para tanto, uma tradução intralingual – mesmo que informal – se faz necessária e aqui retomamos o conceito de Nord (1993; [1998] 2009) onde ela apresenta a tradução como uma ação comunicativa, ou seja, para comunicar é muitas vezes necessário traduzir.

Receitas culinárias são gêneros textuais que apresentam uma série de instruções que relacionam comando e execuções. Uma das características sintáticas desse gênero textual é o uso de verbos do imperativo e voz passiva, bem como construções frasais simples e diretas.

Nord ([1998] 2009, p. 132) afirma que

A sintaxe dá uma explicação sobre o conteúdo, o tema e a estrutura do texto, bem como os elementos suprasegmentais, como entonação, ritmo, tensão etc. Certos elementos sintáticos (por exemplo: a ruptura das frases) remetem também às pressuposições. Os fatores externos, reconhecidos pela sintaxe, são especialmente a intenção do emissor, o meio e a função textual.⁸⁸

No *corpus* de pesquisa observamos, na **sintaxe**, o uso de **frases curtas**, da **voz passiva**, do modo **presente do indicativo** e com muita frequência a utilização dos verbos no **infinitivo**. Era de se esperar que o uso do modo imperativo, já que textos injuntivos estabelecem uma relação de ordem, mas conforme consta na gramática DUDEN⁸⁹

além das formas imperativas reais existem inúmeras outras maneiras de expressar um comando ou um pedido. Especialmente em pedidos formais o infinitivo é frequentemente utilizado [...]. Também é

⁸⁸ Die Syntax gibt vor allem Aufschluss über Inhalt, Thematik, und Aufbau des Textes sowie über suprasegmentale Merkmale wie Betonung, Tempo, Spannungsbogen etc. Bestimmte syntaktische Mittel (z.B. Satzabbruch) verweisen auch auf Präsuppositionen. Textexterne Faktoren, die durch die Syntax gekennzeichnet werden, sind vor allem Senderintention, Medium und Textfunktion.

⁸⁹ Disponível em: <<http://www.duden.de/sprachwissen/sprachratgeber/bildung-des-imperativs>>. Último acesso em: 1 ago. 2014.

possível a utilização do presente do indicativo ou do futuro [...] ⁹⁰.
(tradução nossa).

Ou seja, mesmo com a não utilização dos verbos no imperativo, as receitas culinárias não perdem suas características e também não altera sua função textual (referencial – instrutiva, didática).

Percebe-se contudo o uso mais frequente da voz passiva nas receitas de Heyl ([1905] 2009), onde inclusive as frases são mais longas em comparação com as receitas dos outros autores. Uma das relações seria o tempo ao qual elas foram escritas e publicadas.

Assim prosseguimos para a penúltima parte desse capítulo: a análise e discussão dos **títulos das receitas** [nome dos pratos] nos grupos de receitas selecionadas (Quadro 12, p. 81), onde mais uma vez o fator sócio-histórico-cultural é refletido.

De acordo com Nord (1993) o título carrega consigo só a função central da comunicação e cada ação comunicativa tem como elemento principal uma cultura e um espaço de tempo específicos.

No primeiro grupo de receitas estão as Almôndegas [*Faschierte Laibchen*, *Fisch-Küchlein* (*Frikadellen*), *Fischlaibchen*/*Fleischlaibchen*, *Bouletten*]. Nos livros de receitas austríacos, DK e MK, percebemos a palavra *Laibchen* que vem de *Laib* que é o formato arredondado do queijo ou de um pão e a terminação *-chen* que é uma forma de diminutivo (outra forma é o *-lein*). E é pela forma que na Áustria as almôndegas são denominadas – não importando se feitas de carne [*Fleisch*] ou peixe [*Fisch*]. Na Figura 16 a seguir é possível visualizar melhor.

Figura 16: *Käseleib*, *Brotlaib*, *Fleischlaibchen*



Fonte: Google Images

No livro GK notamos o termo *Faschierte*, originário do verbo *faschieren* (moer). Os autores apresentam *Faschiertes* como uma massa de carne de gado e porco moída com pão amolecido em água, temperos e farinha de rosca. (PLACHUTTA; WAGNER, [1993] 200-, p. 342).

Já nas receitas dos livros alemães selecionados, encontramos o mesmo prato com os nomes *Frikadellen* e *Bouletten*. A denominação *Frikadellen* é holandesa, emprestada do francês, e *Bouletten* (ou *Buletten*), também é de origem francesa, *boule* (bola/bolinha) em alemão *Kugel*, popular na região que faz fronteira com Luxemburgo e também do centro para a região oeste da Alemanha. Outros nomes para o mesmo prato: *Fleisch-* ou *Gehacktes-klößchen*, *Fleischklops* – na região da Turíngia e Saxônia (Alemanha) –, *Fleischküchle* – na região ao sul do Rio Meno [*Main*] –,

⁹⁰ Neben den eigentlichen Imperativformen gibt es zahlreiche andere Möglichkeiten, einen Befehl oder eine Bitte auszudrücken. Gerade in offiziellen Aufforderungen wird oft der Infinitiv verwendet [...]. Möglich ist auch die Verwendung des Indikativs Präsens oder des Futurs [...].

Fleischlabe(r)l, *Fleischkrapfe(r)l* e *Faschiertes Laibchen* – na Áustria. (ATLAS ZUR DEUTSCHEN ALLTAGSSPRACHE⁹¹).

No segundo grupo de receitas encontramos os Bolinhos Cozidos de Fermento de Pão [*Germknödel*, *Hefeklöße*], no terceiro grupo temos os Bolinhos Cozidos de Batata [*Erdäpfelknödel*, *Gekochte Kartoffelknödel*, *Kartoffelknödel*, *Kartoffelklöße*] e no quarto grupo nos deparamos com os Bolinhos Cozidos de Damasco [*Marillenknödel*, *Aprikoseknödel* (*Marillenknödel*), *Marillenknödel*], que podem ser figurados nas imagens seguintes:

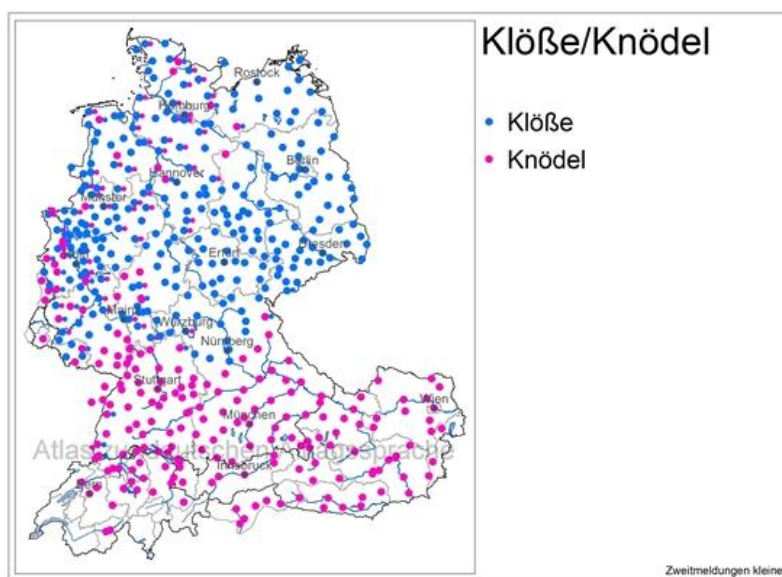
Figura 17: *Germknödel/Kartoffelklöße*, *Erdäpfelknödel/Kartoffelknödel/Kartoffelklöße*, *Marillenknödel/Aprikosenknödel*



Fonte: Google Images.

Os três grupos apresentam como base o Bolinho Cozido [*Knödel*, *Klöße*]. Na Áustria esses bolinhos cozidos são chamados e *Knödel* e na Alemanha tanto *Knödel* como *Klöße* são utilizados na língua cotidiana. É possível observar através da figura a seguir as regiões onde predomina uma palavra ou outra.

Figura 18: *Klöße* ou *Knödel*?



Fonte: Atlas zur Alltagsdeutsche Sprache⁹²

⁹¹ Disponível em: <<http://www.atlas-alltagssprache.de/runde-7/f01f/>>. Último acesso em: 7 ago. 2014.

⁹² Disponível em: <<http://www.atlas-alltagssprache.de/klose/>>. Último acesso em: 7 ago. 2014.

Nas receitas analisadas nota-se que apenas o livro DH traz o termo *Klöße*, os outros três livros apresentam sempre *Knödel*. Na Áustria, o fermento que é utilizado para fazer os bolinhos, se chama *Germ* e na Alemanha *Hefe*. Os termos são sinônimos diretos e na literatura pesquisada consta apenas onde se fala cada termo. O mesmo ocorre com *Marille* e *Aprikose* [damasco], que são sinônimas e apenas o Dicionário Austríaco-Alemão, publicado pela editora Residenz, apresenta um indicativo de que a palavra *Marille* é originária do latim *amarella*, e Mikula (2009, p. 51) apresenta como sendo originária do italiano *armellino*.

Diferente da batata [*Erdapfel*, *Kartoffel*], que foi a responsável por matar a fome de muitas pessoas na Europa. A batata é originária do Peru, foi levada para Irlanda no século XVI e cultivada na Espanha e apenas no século XVIII chegou na Alemanha. (JAKOBI, [1818] 2006). Na Espanha chamada de *Patata*, na Itália de *Tartufolo* pela sua aparência parecida com a de uma trufa, chegou na Alemanha (Prússia e Saxônia) com o nome de *Tartuffel* que acabou se modificando até ficar *Kartoffel*. E na Áustria a influência foi francesa (*pomme de terre*) e holandesa (*aardappel*), assim como na Suíça, acabou ficando *Erdapfel* (Erde = terra, Apfel = maçã), conforme explica Sick (2006). Outros nomes ainda são utilizados para batata em alemão, mas não são abordados nessa pesquisa.

No quinto, e último, grupo temos as Panquecas [*Palatschinkenteig*, *Eierkuchen*, *Einfache Pfannkuchen*, *Palatschinke*, *Eierkuchen*]. Nessa receita percebe-se o mesmo nome nos livros austríacos [*Palatschinke*] e nos livros alemães dois outros nomes completamente diferentes [*Eierkuchen* e *Pfannkuchen*]. *Palatschinke*, *Pfannkuchen* e *Eierkuchen* apresentam como sinônimos nos dicionários utilizados nessa pesquisa, porém o título *Eierkuchen* é contraditório nas receitas alemãs selecionadas. A forma como a receita está descrita no livro GL, *Eierkuchen* é que chamaríamos em português de *omelete* e no livro DH a receita é exatamente a *panqueca*. Aqui notamos a confusão que pode acontecer caso esse prato esteja em um cardápio de restaurante (sem descrição) e o cliente faz o pedido de um prato pensando em outro. Como a seleção das receitas foi feita através do nome dos pratos a diferença da receita foi contatada apenas no momento da tabulação dos dados. Sendo assim, a remodelagem da teoria de Zipser para a área gastronômica (Fig. 7, p. 51) se aplica, onde um mesmo prato é direcionado para culturas diferentes e são descritos de acordo com a cultura-alvo e se renovam quando refeitos. Como o caso de *Eierkuchen*, um mesmo nome para dois pratos diferentes que dependendo de quem escreve a receita e quem, renova os pratos. As imagens a seguir demonstram melhor os pratos citados.

Figura 19: *Eierkuchen* (Omelette), *Eierkuchen*



Fonte: Google Images

Figura 20: Palatschinke, Pfannkuchen



Fonte: Google Images

O nome *Palatschinke* é de origem húngara (*palaczinca*), conforme apresenta o Dicionário Austríaco-Alemão (1995) e ainda como complementa Mikula (2009, p. 51) deriva do latim *placenta* “bolo plano” que através do romeno seu nome alterado no húngaro até chegar na Áustria. Mikula (2009, p. 63-64) reforça *Palatschinke* como sendo um dos pratos que representam a identidade austríaca e é reconhecida com um prato tradicional, o qual turistas que passam pela Áustria precisam experimentar.

Com todos os **FATORES EXTRA- e INTRATEXTUAIS** analisados e discutidos, partimos para a última parte desse capítulo: o **EFEITO**.

Nord ([1998] 2009, p. 146) entende por efeito o resultado do processo de comunicação entre o emissor e o receptor. Aio (2012, p. 86) complementa afirmando que o efeito “é o modo com que ele nos afeta, como o absorvemos e o que dele depreendemos.”, pois no efeito estão embutidos fatores sociais e emocionais. “O efeito é causado tanto pelos fatores externos como internos ao texto, assim como através da combinação determinadas características externas e internas.” (NORD, [1998] 2009).

Ao abordarmos no *corpus* de pesquisa o tema, a intenção do emissor, o propósito (motivo), o conteúdo, o léxico e a função referencial (instrutiva e didática), combinadas com as pressuposições, conseguimos tecer uma rede de interrelação entre os elementos do fatores externos e internos ao texto, onde **dois efeitos** são causados: 1. **Despertar o interesse e motivar as pessoas a seguirem as receitas** e 2. **Motivar para a prática do ofício gastronômico**.

Os livros DK e GL focam no primeiro efeito citado, onde o interesse em divulgar a culinária austríaca e alemã, respectivamente, estão explícitas e o receptor ao ter contato com o material é instigado pelos ingredientes apresentados e a facilidade com que as receitas são descritas, apresentando assim a culinária como um atividade prazerosa. E os livros MK e DH se situam no segundo efeito citado, onde a prática do ofício gastronômico é exposta. No MK, as autoras apresentam mais elementos encorajadores, como explicações mais detalhas sobre massas, cortes de carne, dicas de como receber um convidado, já o livro DH não apresenta elementos adicionais, apenas os preços dos produtos, que estão desatualizados.

Através do léxico é possível atentar como os livros selecionados mesmo estando numa dita mesma língua, estão bem direcionadas para o seu público receptor. Porém, posso afirmar que através da minha experiência pessoal, ao ler receitas e executá-las pode ser uma forma de se aprender línguas ou variedades e variantes linguísticas, ampliando assim o conhecimento cultural, permitindo uma maior chance de comunicação intercultural ou então pelo menos, a abertura para um novo espaço comunicativo

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com efeito, após uma boa refeição, o corpo e a alma gozam de um bem-estar especial. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 117).

Ao longo deste estudo procurou-se estabelecer uma trama entre língua e cultura, onde através de receitas culinárias alemãs e austríacas, elementos culturais foram destacados a fim de expor as diferenças linguísticas entre duas variedades nacionais da língua alemã, que por vezes acabam não sendo compartilhadas entre os grupos sociais falantes da língua alemã, demandando assim uma tradução intralingual.

Retomando as **perguntas de pesquisa** apresentadas nas considerações iniciais, constatou-se que as diferenças linguísticas presentes nas receitas culinárias análogas alemãs e austríacas estão retratadas pela diversidade lexical entre as duas variedades nacionais da língua e os principais elementos culturais são os fatos histórico-sociais delineados ao longo dos anos pelos dois países. Por conta da reunião de países fronteiriços que formaram por duas vezes grandes Impérios (Alemão e Austro-Húngaro), o léxico presente em receitas culinárias alemãs e austríacas ora são compartilhados e ora são difíceis de serem associados sem a consulta ao dicionário ou outra fonte de pesquisa, como nos dias atuais, a internet. Devido a essa não relação lexical imediata, a própria consulta em outros meios de informação é uma forma de traduzir intralingualmente, ou seja, o recurso da tradução intralingual é necessário nas receitas culinárias alemãs e austríacas, mesmo que idênticas e mesmo que haja um compartilhamento parcial da língua entre as duas variedades nacionais.

Com as perguntas de pesquisa respondidas resgatamos os **objetivos específicos** delineados:

1. **Apresentar o conceito de línguas pluricêntricas e contextualizar o alemão austríaco como uma variedade da língua alemã padrão.** Através das pesquisas de Ammon (1995, 2004), Ebner (2008) e Muhr (2000) constata-se a existência de variedades nacionais e regionais dentro variedade padrão de uma língua. Assim como acontece nas línguas espanhola, francesa, inglesa e portuguesa, a língua alemã apresenta, sim, suas variedades nacionais e regionais, conforme foram apresentadas no item 3.2 e ilustradas na Figura 1 (p. 26). A União Europeia, através da Política Linguística focada para uma Europa Multilíngue e Multicultural procura preservar o patrimônio imaterial dos povos minoritários constituintes da UE, instituindo dessa forma o respeito e divulgação das culturas diversas acordadas no bloco. A assinatura do Protocolo Nr. 10 (1994), a Áustria garantiu a salvaguarda de 23 termos, relacionados à gastronomia da língua alemã pertencente a variedade nacional austríaca.
2. **Identificar aspectos que evidenciam características linguísticas e culturais (alemã e austríaca) no corpus da pesquisa.** Por intermédio da extração e tabulação dos dados nos Quadros 13, 14, 15, 16 e 17, das receitas selecionadas para análise, constata-se pelos emissores, receptores, lugar, tempo, intenção, pressuposições, léxico e sintaxe, elementos linguísticos que

são caracterizados pela cultura dos textos fonte. O uso de termos diferentes para identificar um mesmo produto, assim como a diversificação entre os tempos verbais utilizados, caracterizam não apenas o gênero textual receitas culinárias, mas também a forma como a língua era apresentada e utilizada na época em que os livros de receitas culinárias selecionados foram publicados. O título das receitas é fachada principal para evidenciar como uma cultura pode retratar um prato e tratar descritivamente a sua receita para o seu público, destinado dentro da sua cultura.

3. **Elencar correspondentes intralinguais no *corpus* de pesquisa.** Antes de elencar os correspondentes intralinguais no *corpus* de pesquisa, um quadro com 81 termos austríacos foi elaborado, onde 64 apresentaram um correspondente direto na variedade nacional alemã e nenhum correspondente para 17 termos da variedade nacional austríaca – Quadro 5 (p. 69-73) –. No *corpus* de pesquisa atentamos, baseadas no levantamento geral, que *Dampfl* e *Powidl* são os únicos termos austríacos presentes nas receitas selecionadas que não apresentam um correspondente nas receitas alemãs. Aqui cabe ressaltar que o alemão padrão (*Standarddeutsch*) é presente no ensino da língua alemã nas escolas austríacas, ou seja, quem aprende alemão na Áustria, acaba aprendendo a língua padrão alemã, a variedade nacional austríaca, além de cotidianamente fazer uso de algum tipo de dialeto regional. Sendo assim, o letrado na Áustria é conhecedor das variedades nacionais austríaca e alemã, apesar de nem sempre fazer uso da variedade nacional alemã em seus livros de receitas, como notamos no livro *Die gute Küche: das österreichische Jahrhundert Kochbuch*, onde todos os termos extraídos são pertencentes à variedade austríaca, porém com a ressalva de pequeno glossário, ao final do livro, com os correspondentes dos termos, considerados pelos autores, como sendo os “mais austríacos”.
4. **Ampliar o conceito de tradução intralingual e sua importância.** Ao abarcar o conceito de tradução como transposição entre culturas, tratamos a tradução intralingual como um recurso de reformulação a fim de que a comunicação seja efetuada com sucesso, conforme trata Jakobson ([1959] 2010). Nas variedades nacionais alemã e austríaca nos confrontamos com termos diversificados que acabam por exigir uma tradução intralingual quando abordados por culturas opostas. Conforme já comentado, alguns termos austríacos não apresentam correspondentes na variedade alemã, e nem por isso a tradução intralingual deixa de acontecer. É possível utilizar recursos de explicação para traduzir intralingualmente. Sem o recurso da tradução intralingual não seria possível explicar algo de outra forma, de modo que a comunicação entre culturas, faixa etárias e grupos sociais diversos fosse realizada. Ao pensarmos a tradução como ação comunicativa (NORD, [1998] 2009), e comunicar é também traduzir, no caso de receitas análogas alemãs e austríacas se faz sim a necessidade da tradução intralingual, e dependendo do(a) receptor(a) o uso mais frequente ou não do recurso tradutório.

Com os objetivos específicos inteirados, atingimos o **objetivo geral** desse estudo, que era **identificar através do léxico elementos culturais e identitários nas receitas culinárias alemãs e austríacas**. Neste ponto, depois da fundamentação teórica e das análises e discussões dos dados extraídos do *corpus* de pesquisa, constatamos através do

léxico três aportes determinantes que apontam a evidências dos elementos culturais e identitários nas culturas alemã e austríaca, a saber:

- A. **No caso de não compartilhamento total do léxico** – aqui abarcamos os termos que existem em uma cultura e não em outra, como no caso de *Dampfl* e *Powidl*, que uma palavra correspondente não existe na cultura alemã mas é possível através de uma explicação dizer o que é e como se prepara.
- B. **No caso onde o objeto não existe** – aqui podemos citar o ingrediente *Backerbsen* que ao indica não existe algo igual na cultura alemã, então nem usando o recurso da tradução intralingual a comunicação é realizada com sucesso, pois quem não compartilha do objeto citado não saberá 100% do que se trata.
- C. **No caso de não compartilhamento parcial do léxico** – aqui entram todos os termos que apresentam correspondentes diretos nas duas variedades nacionais e para melhor explicarmos, dividimos duas vertentes:
 - C1. Os que não sabem o que é** – nesse caso quando o grupo não sabe o que o termo encontrado significa se recorre diretamente a tradução intralingual e assim encontra facilmente o termos correspondente. Por exemplo: *Knödel* – *Klöße*; *Erdapfel* – *Kartoffel*; *Karfiol* – *Blumenkohl*; *Melanzani* – *Aubergine* e assim por diante.
 - C2. Os que sabem o que é mas não usariam esse termo** – nessa situação entra o que chamamos de uso passivo do léxico parcialmente compartilhado, pois o grupo sabe o que o termo da cultura oposta representa, mas jamais utilizaria o termo ativamente. Por exemplo: no livro receitas, *Die gute Küche*, (DK) os autores, austríacos, fazem uso apenas dos termos da variedade nacional austríaca em suas receitas, mesmo apresentando no seu livro um glossário com os correspondentes na variedade alemã. Os autores conhecem as duas variedades, mas questões identitárias – já que o livro divulga a culinária centenária austríaca – não utilizam o léxico germânico em suas receitas tradicionais. Uma forma de preservar a cultura através da língua.

E assim chegamos na comprovação da **hipótese** motivadora do presente trabalho: **mesmo que a língua alemã padrão seja compartilhada por esses dois países (Alemanha e Áustria), nota-se que quando se trata das receitas culinárias, os elementos culturais são variáveis presentes que levam ao possível não compartilhamento da língua.**

Por conta da generalização cultural entre os dois países, existe a necessidade constante de diferenciação da cultura (o que é alemão e o que é austríaco), da criação de identidades e preservação das ditas tradições como forma de não perder as origens.

A União Europeia não solapa as identidades dos países que nela se unem. Pelo contrario, é uma campeã da identidade. Mais que isso, é a melhor garantia de sua segurança, oferecendo a melhor probabilidade de sua sobrevivência a até de seu florescimento.(BAUMAN, 2013, p. 68).

Tais diferenças são tão evidentes que mesmo compartilhando a língua, a cultura e a culinária, a necessidade de uma tradução intralingual para melhor explicar a cultura,

preparar um prato, ler um cardápio e se comunicar se faz, sim, necessária. Assim, a hipótese levantada inicialmente nesse trabalho, se comprova aqui.

O ato de reconhecer e respeitar a língua alemã como língua pluricêntrica, com variedades nacionais que se interseccionam por variedades regionais, assume a proposta da União Europeia de valorização ao multiculturalismo. Antes da UE, “dentro das fronteiras de um Estado havia espaço apenas para uma língua, uma cultura, uma memória histórica e uma lealdade.” (BAUMAN, 2013, p. 70).

A teoria funcionalista alemã da tradução, que embasou a análise do *corpus*, é a ferramenta que nos auxilia, com eficiência, na comprovação de que língua é mais que uma estrutura, é um recurso utilizado para a comunicação entre culturas.

O gênero textual receitas culinárias apresenta informações com fins comunicativos e de propagação cultural. A escolha do uso desse gênero textual contribuiu para o levantamento de palavras de uso cotidiano que refletem além da cultura, as diferenças e semelhanças lexicais e gramaticais.

Para estudos futuros sugere-se um aprofundamento de cunho teórico a respeito de gênero e tipologia textual voltada para receitas culinárias. Conforme apresentado no item 2 desse estudo, Marcurschi (2010) e Travaglia (2007) apresentam as receitas culinárias como um gênero textual do tipo injuntivo, onde o comando/ordem é o principal objetivo apresentado no texto. E Marinello, Boff e Köche (2008) e Santos e Fabiani (2012) apresentam as receitas culinárias como sendo do gênero instrucional, onde a instrução/orientação é o objetivo. Existe uma certa instabilidade com relação aos termos utilizados na bibliografia consultada, onde o tipo instrucional é confundido com o gênero textual.

Projetos de tradução, levantamento bibliográficos de traduções já realizadas e análise interlingual entre livros de culinária, bem como processos de ensino e aprendizagem de línguas estrangeiras podem ser objetos interessantes de estudos futuros.

Dessa forma, espera-se que a presente pesquisa possa colaborar com investigações futuras relacionadas à língua, tradução, culinária e cultura no gênero textual receitas culinárias. Ficando assim, esse estudo, aberto para novas pesquisas na área de Estudos da Tradução e/ou áreas interdisciplinares.

REFERÊNCIAS

AIO, Michelle de Abreu. **O Caso AF447: o jornalista como tradutor de fatos nas culturas brasileira e portuguesa**. Florianópolis, 2012. 136 p. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Comunicação e Expressão. Programa de Pós-Graduação em Estudos da Tradução.

AMMON, Ulrich. **Die deutsche Sprache in Deutschland, Österreich und der Schweiz: das Problem der nationalen Varietäten**. Berlin: Walter de Gruyter, 1995.

AMMON, Ulrich; BICKEL, Hans; EBNER, Jakob. **Variantenwörterbuch des Deutschen: Die Standardsprache in Oesterreich, Der Schweiz Und Deutschland Sowie in Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien Und Suedtirol**. Berlin: De Gruyter, 2004.

AZIZ, Wilker Ferreira; PARDO, Thiago Alexandre Salgueiro; PARABONI, Ivandré. **Construção de um corpus paralelo alinhado para a tradução automática estatística**. Disponível em: <<http://pers-www.wlv.ac.uk/~in1676/publications/2007/AZIZ+ELC2007.pdf>>. Último acesso em: 15 maio 2014.

BAKHTIN, Mikhail. Os gêneros do discurso. In: _____. **Estética da criação verbal**. Tradução de Paulo Bezerra. 6. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2011. p. 261-306.

BAUMAN, Zygmunt. **A cultura no mundo líquido moderno**. Tradução Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

_____. **Identidade: entrevista a Benedetto Vecchi**. Tradução Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

BAZERMAN, Charles. **Gêneros textuais, tipificação e interação**. 3. ed. São Paulo: Cortez, 2009.

BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. **O que é gastronomia**. 1. reimp. São Paulo: Brasiliense, 2012. (Coleção Primeiros Passos)

BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CAMPOS, Geir. **O que é tradução?** 1. reimp. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2004.

CAPES. Banco de teses. Disponível em: <<http://bancodeteses.capes.gov.br/>>. Último acesso em: 17. jun. 2014.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. 7. ed. Rio de Janeiro, Elsevier, 2003.

CAVALCANTI, Maria Leticia Monteiro. **Gilberto Freyre e as aventuras do paladar**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2013.

CLAVAL, Paul. Geografia cultural: o estado da arte. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny (Orgs.). Manifestações da cultura no espaço. Rio de Janeiro: Ed. da UERJ, 1999.

CONSELHO DA EUROPA. **Quadro europeu comum de referência para as línguas**: aprendizagem, ensino, avaliação. Tradução de Maria Joana Pimentel do Rosário e Nuno Verdial Soares. 2. ed. Porto, Portugal: ASA, 2002.

DAMATTA, Roberto. Você tem cultura? In: _____. **Explorações**: ensaios de sociologia interpretativa. Rio de Janeiro: Rocco, 1986. p. 121-128.

DIE GESCHICHTE VON ÖSTERREICH. Disponível em: <<http://www.geschichte-oesterreich.com/>>. Último acesso em: 22 jul. 2014.

DOLZ, J. ; SCHNEUWLY, B. **Gêneros orais e escritos na escola**. Campinas: Mercado de Letras, 2010.

DUBOIS, Jean, et. al. **Dicionário de lingüística**. 15. ed. São Paulo: Cultrix, 2007.

DUDEN ONLINE. Disponível em: <<http://www.duden.de/>>. Último acesso em: 7 ago. 2014.

EBNER, Jakob. **Österreichisches Deutsch**: eine Einführung von Jakob Ebner. Mannheim: Duden, 2008.

ECO, Umberto. **Como se faz uma tese**. 23. ed. São Paulo: Perspectiva, 2010.

_____. **Quase a mesma coisa**. Tradução Eliana Aguiar. Rio de Janeiro: BestBolso, 2011.

FALKENBURGER, Gabriela; FALKENBURGER, Julia. **Livro de receitas austríacas**. 2. ed. São Paulo: Clube dos Autores, 2010.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Tradução Vera Joscelyn. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2010.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo dicionário básico Aurélio básico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1988

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FOLSTER, Letícia. **Textos culturais específicos: as traduções nas tiras de Mafalda para o português**. 2013. 144 p. Dissertação (Mestrado em Estudos da Tradução) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.

FRANKENBERG-GARCIA, Anna. **Compilação e uso de corpora paralelos**. [s.n]. Disponível em: <<http://anafrankenberg.synthasite.com/resources/FGDraftCompilacaoUsoCorporaParalelos.pdf>>. Último acesso em: 15 maio 2014.

FREYRE, Gilberto. **Nós e a Europa germânica: em torno de alguns aspectos das relações do Brasil com a cultura germânica no decorrer do século XIX**. Rio de Janeiro: Grifo; Brasília, 1971.

_____. **Tempo morto e outros tempos**. São Paulo: Global; Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2006.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GÖTZ, Dieter; HAENSCH, Günter; WELLMANN, Hans. **Langenscheidt Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache: das einsprachige Wörterbuch für alle, die Deutsch lernen**. Berlin: Langenscheidt, 2003.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução Tomás Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. 11. ed. , 1. reimp. Rio de Janeiro: DP&A, 2011.

HEYL, Hedwig. **Deutsche Hausmannskost: 200 Rezepte traditioneller Küche**. Norderstedt: Books on Demand, [1905] 2009.

HOBBSAWM, Eric. A invenção das tradições. In: ____ ; RANGER Terance (Orgs.). **A invenção das tradições**. Tradução Celina Cardim Cavalcante. 7. reimp. São Paulo: Paz e Terra, 2012. p. 9-23.

JAKOBI, Johann Georg Friedrich. **Ueber die Kartoffeln, Erdäpfel, Erd- oder Grundbirnen, deren verschiedene Arten, Anbau und zweckmäßige ökonomische Anwendung, besonders in der Küche**. Weissenburg: Weissenburger Heimatbücher, [1818] 2006. Disponível em: <<http://gutenberg.spiegel.de/buch/2020/1>>. Acesso em: 6 abr. 2014.

JAKOBSON, Roman. **Linguística e comunicação**. Tradução Izidoro Bikstein e José Paulo Paes. 22. ed. São Paulo: Cultrix, [1959] 2010.

KÖNIG, Werner. **dtv-Atlas Deutsche Sprache**. 17. Auflage. München: Deutscher Taschenbuch Verlag, 2011.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 23. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

LEAL, Cesar. **Minha amante em Leipzig**. Rio de Janeiro: Editora Calibán, 2001.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora SENAC Nacional, 1998.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

_____. **Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica**. 6. ed. rev. e ampl. São Paulo,: Atlas, 2011a.

_____. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2011b.

LUTZ, Julie. **Großmutter's Leibspeisen: 936 Rezepte aus der guten alten Zeit**. 39. Auflage. Rosenheim: Rosenheimer Verlagshaus, 2004.

MARCUSCHI, Luiz Antonio. A questão do suporte dos gêneros textuais. **Revista DLCV: língua, linguística & literatura**, João Pessoa, v.1, n.1, 2003/2004.

_____. Gêneros textuais: configuração, dinamicidade e circulação. In: KARWOSKI, Acir Mário; GAYDECZKA, Beatriz; BRITO, Karim Siebeneicher. **Gêneros textuais: reflexões e ensino**. 2.ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Lucerna, 2006. p. 17-32

_____. Gêneros textuais: definição e funcionalidade. In: DIONISIO, Angela Paiva; MACHADO, Anna Rachel; BEZERRA, Maria Auxiliadora (Orgs.). **Gêneros textuais & ensino**. São Paulo: Parábola, 2010. p. 19-38.

MARINELLO, Adiane Fogali; BOFF, Odete Maria Benetti; KÖCHE, Vanilda Salton. O texto instrucional como um gênero textual. **The ESpecialist**, São Paulo, v.29, n. especial, p. 61-77, 2008.

MIKULA, Kalina. **Das österreichische Deutsch in der Gastronomie. Speisenamen als Identitätsvermittler unter Österreichern**. Viena, 2009. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Viena, Deutsche Philologie.

MONTANARI, Massimo (Org.) **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. Tradução Valéria Pereira da Silva. São Paulo: Estação Liberdade, SENAC, 2009.

MUNDAY, Jeremy. **Introducing translation studies**. : theories and applications. New York: Routledge, 2001.

MUHR, Rudolf. Das Deutsche als plurizentrische Sprache: die Didaktik des deutschen als plurizentrische Sprache. In: _____. **Lernzielkataloge zu Basisformulierungen Lexik–Sprechhandlungen Höflichkeitskonventionen Diskurs und Diskursstrukturen Deutsch als Plurizentrische Sprache**. Graz, Áustria: ÖSD, 2000. p. 27-36. Disponível em: <<http://www-oedt.kfunigraz.ac.at/OESDCD/0INTRO/Gesamt-PDF/A03-Deutsch-a-pluriz.Sprache.PDF>>. Acesso em: 23 fev. 2013.

MÜLLER, Anna; WALSER, Olga. **Mein erstes Kochbuch mit Servierkunde und Nahrungsmittellehre**: ein Arbeitsbuch für alle Schulen, die in die Kochkunst einführen. Dornbirn: Vorarlberger Verlagsanstalt, 200-.

NORD, Christiane. **Textanalyse und Übersetzen**: Theoretische Grundlagen, Methode und didaktische Anwendung einer übersetzungsrelevanten Textanalyse. 4. Überarbeitete Auflage. Tübingen: Julius Groos Verlag Brigitte Narr, 2009.

_____. **Einführung in das funktionale Übersetzen**: am Beispiel von Titeln und Überschriften. Tübingen: Fracke Verlag Tübingen und Basel, 1993.

OUTHWAITE, William; BOTTOMORE, T. B. **Dicionário do pensamento social do século XX**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1996.

ÖSTERREICHSCHE WÖRTERBUCH. 42. Auflage. Wien: Österreichischer Bundesverlag Schulbuch, 2012.

PLACHUTA, Ewald; WAGNER, Christoph. **Die gute Küche**: das österreichische Jahrhundert Kochbuch. Wien: Orac, [1993] 200-.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**. Tradução Rossana Pacheco, Carmen Sílvia Rial, Jaimir Conte. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

RATAJOVÁ, Jana; GIERBERG, Dagmar; VON GEMMINGEN. Der Klops mit den Marillentopfenknödeln und andere Purizentrik-Erfahrungen. **Fremdsprache Deutsch**: Plurizentrik im Deutschunterricht. München: Hueber, Goethe-Institut, 2007.

REIß, Katharina. **Texttyp und Übersetzungsmethode**. Der operativ Test. Heidelberg: Julius Groos Verlag, 1983.

_____; VERMEER, Hans. **Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie**. 2. Auflage. Tübingen: Max Niemeyer Verlag, 1991.

_____; _____. **Fundamentos para una teoría funcional de la traducción**. Tradução Sandra García Reina, Celia Martín de León. Madri: Akal, 1996.

RICOEUR, Paul. **Sobre a tradução**. Tradução Patrícia Lavelle. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2011.

ROSS, Alana; BECKER, Elsbeth Léia Spode. A gastronomia alemã como fonte de atração turística e de desenvolvimento local no município de Agudo – RS. **Disciplinarum Scientia**. Série: Ciências Humanas, Santa Maria, v.12. n.1, p. 33-45, 2011.

SACHET, Sabrina. **A interface tradução e jornalismo**: marcas culturais no texto de revista. Florianópolis, 2005. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Comunicação e Expressão. Programa de Pós-Graduação em Estudos da Tradução.

SANTOS, José Luiz dos. **O que é cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2006. (Coleção Primeiros Passos)

SANTOS, Leonor Werneck dos; FABIANI, Sylvia J. S. Do Nascimento. Gêneros textuais instrucionais nos livros Didáticos: análise e perspectivas. **Revista de Letras**, Fortaleza, v.1/2, n.31, p. 63-71, 2012. Disponível em: <http://www.revistadeletras.ufc.br/revista30_arquivos/10_Artigo%208_Rev_Letras_31_1_2_20123.pdf>. Último acesso em: 23 jul. 2014.

SAVEDRA, Mônica Maria Guimarães. O desenvolvimento da língua alemã. In: LAGARES, Carlos Xoán; BAGNO, Marcos (Orgs.). **Políticas na norma e conflitos linguísticos**. São Paulo: Parábola Editorial, 2011.

SICK, Bastian. **Zwiebelfisch**: Ein Hoch dem Erdapfel. 2006. Disponível em: <<http://www.spiegel.de/kultur/zwiebelfisch/zwiebelfisch-ein-hoch-dem-erdapfel-a-426251.html>>. Acesso em: 6 abr. 2014.

SIEBENHAAR, Beat. **Deutsch als pluzentrische Sprache**: Einführung. Leipzig, Alemanha: [s.n., 2011]. Disponível em: <http://www.uni-leipzig.de/~siebenh/kurse/SS11/s_plurizentrisch/plurizentrisch_01.pdf>. Acesso em: 2 maio 2013.

SILVA, Diego Barbosa da. Por uma política linguística da União Europeia? A questão do multilinguismo. In: CONGRESSO NACIONAL DE LINGUISTICA E FILOLOGIA, 13., 2009, Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: CiFELFiL, 2009. p. 1074-1083.

SILVA, Edna Lúcia da; MENEZES, Estera Muszkat. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. 4. ed. rev. ampl. Florianópolis: UFSC, 2005.

SPIEKERMANN, Helmut. Standardsprache im DaF-Unterricht: Normstandard – nationale Standardvarietäten – regionale Standardvarietäten. **Linguistik online**, Freiburg, 37, 3, 2007. Disponível em: <http://www.linguistik-online.com/32_07/spiekermann.html>. Acesso em 15 jun. 2014.

TRAVAGLIA, Luiz Carlos. A caracterização de categorias de texto: tipos, gêneros e espécies. **ALFA Revista de Linguística**, São Paulo, v.51, n.2, p. 39-79, 2007.

_____. A superestrutura dos textos injuntivos. In: Seminário do Grupo de Estudos Lingüísticos do estado de São Paulo, 39., 1992, Franca. **Anais...** Franca: GEL-SP, Fundação Educacional Dr. Raul Bauab, 1992. p. 1290-1297.

VERMEER, Hans. **Esboço de uma teoria da tradução**. Lisboa, Portugal: ASA, 1986.

WINTERSBERGER, Astrid; ARTMANN, H. C. **Wörterbuch Österreichisch-Deutsch**. 17. Auflage. Wien: Residenz Verlag, 1995

ZIPSER, Meta Elisabeth. **Do fato à reportagem**: as diferenças de enfoque e a tradução como representação cultural. São Paulo (SP), 2002. 1 v. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas.

_____; POLCHLOPEK, Silvana Ayub. **Introdução aos estudos da tradução**. Florianópolis: UFSC, 2008.

_____; _____; FRENKEL, Eleonora. **Estudos da tradução II**. Florianópolis: UFSC, 2009.

GLOSSÁRIO (no enfoque desta pesquisa)

Corpus paralelo – conjunto de textos com mesma estrutura utilizado para análise comparativa no âmbito linguístico.

Culinária – arte de cozinhar que varia de cultura para cultura e envolve as formas de preparo do alimento.

Cultura – manifestações sociais de um grupo, configuradas pelos repletos padrões comportamentais, crenças e valores formados pela história e diversidade dos modos de expressões.

Gastronomia – o prazer de comer, onde aspectos culinários, instrumentos utilizados para o preparo do alimento, bem como as bebidas, adequação de vestuário, entre outros são atentados pelo profissional da área gastronômica.

Gênero textual – caracterizado por exercer uma função sociocomunicativa específica que se modificam conforme a sociedade também se modifica.

Identidade – identificação do sujeito com uma (ou mais) cultura(s) a(s) qual(is) ele não necessariamente faz parte construída através das trocas culturais.

Injunção – obrigação imposta, expremida uma ordem.

Língua – instrumento de comunicação composto por um sistema de signos vocais específicos aos membros de uma mesma comunidade. (DUBOIS, et al, 2007).

Língua padrão – padronização de códigos de uma mesma língua publicamente válida, reconhecida oficialmente e normalizada.

Línguas pluricêntricas – línguas dispostas em diversos centros.

Receitas culinárias – textos instrucionais que estabelece uma série de comandos/instruções a serem seguidos, onde o enunciador determina as instruções e o enunciatário segue as instruções.

Tradução como representação cultural – artifícios utilizados através da ancoragem sócio-histórica-cultural para aproximar o público receptor ao fato noticioso.

Texto – evento comunicativo em que aspectos linguísticos, sociais e cognitivos estão envolvidos de maneira integrada (MARCUSCHI, 2003, p. 3).

Tipo textual – maneira estrutural como um texto se apresenta.

Tradição – um conjunto de práticas normalmente reguladas por regras aceitas socialmente.

Tradução – transposição de cultura para outra onde a língua é usada como instrumento.

Variante linguística – forma pela qual uma comunidade de falantes, vinculados por relações sociais ou geográficas, usa as formas linguísticas da língua natural.

Variedade linguística – forma neutra de se referir a diferenças linguísticas entre os falantes de um mesmo idioma.

ANEXO A – Faschierte Laibchen, Frikadellen, Fleischlaibchen, Bouletten

Die gute Küche: das österreichische Jahrhundert Kochbuch (DK)	
Texto Fonte	Texto Traduzido
<p><u>Faschierte Laibchen</u></p> <p>FASCHIERTE LAIBCHEN</p> <p>Faschiertes in 4 oder 8 Stücke teilen, mit nasser Hand zuerst zu Kugeln, dann Laibchen formen. Mit Messer glattstreichen, façonnieren, in Semmelbröseln wenden. Fett in flacher Pfanne erhitzen, Laibchen einlegen, beidseitig langsam braun braten. Laibchen aus der Pfanne heben. Überschüssiges Fett abgießen, mit Wasser, Suppe oder Fond ablöschen, reduzierend kochen, kalte Butterstücke einrühren, seihen.</p> <p>• GARUNGSDAUER: ca. 8 Minuten</p> <p>• BEILAGENEMPFEHLUNG: Erdäpfelpüree, Röstzwiebeln, Essiggurken, Leitschogemüse, Kohl, Kochsalat</p> <p>• MEIN TIP: Die Laibchen können auch kalt mit Erdäpfelsalat gereicht werden.</p> <p>ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 700 g Faschiertes (Grundmasse, s. S. 342) 8 cl Wasser, Suppe oder brauner Fond Fett zum Braten 30 g Butter zum Montieren Semmelbrösel</p>	<p>Almôndegas de carne</p> <p>Almôndegas de carne</p> <p>INGREDIENTES PARA 4 PORÇÕES</p> <p>700 g de massa de carne moída (veja receita básica na pág. 342)</p> <p>8 cl de água, sopa ou caldo de carne</p> <p>gordura para fritar</p> <p>30 g de manteiga fria</p> <p>farinha de rosca</p> <p>Separar a massa de carne moída em 4 ou 8 partes, com as mãos molhadas formar bolas e em seguida achatá-las. Usar o lado de uma faca para alisá-las, pressioná-las e passar na farinha de rosca. Aquecer a gordura em uma frigideira e fritar as almôndegas lentamente dos dois lados. Retirar as almôndegas da frigideira. Retirar o excesso de gordura da frigideira, acrescentar a água, sopa ou caldo de carne e cozinhar até reduzir, acrescentar pedaços de manteiga fria e peneirar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Tempo de cozimento: cerca de 8 minutos• SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO:<ul style="list-style-type: none">• Purê de batatas, Cebolas fritas, picles, legumes refogados, repolho, alface romana• MINHA DICA: As almôndegas também podem ser servidas frias com salada de batata.

Großmutter's Lieblingsrezepte: 936 Rezepte aus der guten alten Zeit (GL)		
Texto Fonte	Texto Traduzido	
<p>Fisch-Küchlein (Frikadellen)</p> <p>256. Fisch-Küchlein (Frikadellen)</p> <p>Fisch abschuppen, waschen und auf Sieb abtropfen lassen. Mit Zwiebel durch Fleischmaschine treiben. Semmel fein in Scheiben schneiden, in Milch einweichen und wieder ausdrücken. Fisch mit Semmel, Eiern, Salz, Pfeffer, Petersilie, Zitronenschale und Suppenwürze gut vermischen, flach-runde Küchlein formen und dieselben in heißem Fett braun backen.</p> <p>Beilage: Salat</p> <p>257 Gehrätnene oriine Herinof</p>	<p>Bolinho de peixe (almôndega)</p> <p>256. Bolinho de peixe (almôndega)</p> <p>Descamar, lavar e escorrer o peixe 1 kg de peixe (aríngã, bacalhau em uma peneira. Passar pelo moedor fresco), 3 pãesinhos, 2 ovos, 1 colher de chá bem cheia de sal, de carne juntamente com a cebola. 1 pitada de pimenta, 1 cebola Cortar os pãesinhos em fatias, amolecê-los no leite e espreme-los em seguida. Misturar o peixe com o pão, os ovos, sal, pimenta, salsinha, raspas de limão e temperos para sopa, formar bolinhos redondos achatados e dourá-los na gordura quente.</p> <p>Acompanhamento: Salada</p>	

<i>Deutsche Hausmannskost: 200 Rezepte traditioneller Küche (DH)</i>		
Texto Fonte	Texto Traduzido	
<p><u>Bouletten</u></p> <p>BOULETTEN.</p> <p>125 g Fleischreste M 0,15 20 g Grießen " 0,02-1/2 1/2 altes Broetchen " 0,00-3/4 1/2 Ei " 0,03 1 Prise Pfeffer 5 g Salz. " 0,00-1/4 1/2 Essl. geriebene Semmel " 0,00-1/4 15 g Fett oder Margarine " 0,02-1/2 1 Messerspitze geriebene Zwiebeln " 0,00-1/4 1/8 l Wasser. M 0,24 1/2</p> <p>Vorbereitung : Das Broetchen wird abgerieben, zerkleinert, in einen Topf getan und 1/8 l Wasser darauf gegossen. Mageres gekochtes Fleisch und Grießen werden auf einem Holzbrett mit dem Wiegemeßer fein gewiegt. In einem Napf wird das in einer sauber ausgespuelten Tuchdecke oder einem Sieb ausgedrückte Broetchen mit Ei, Salz, Pfeffer und geriebener Zwiebel gut verrührt, mit der gewiegten Masse genau vermischt und abgeschmeckt.</p> <p>Zubereitung: Fett oder Margarine werden in einer Pfanne dampfend gemacht, aus der Fleischmasse 4 gleich grosse Kloesse geformt, plattgedrückt, mit dem Messerrücken schraege Vierecke aufgedrückt, in geriebener Semmel gewälzt, während 6 Minuten auf beiden Seiten langsam in dampfendem Fett zu schoener Farbe gebraten und mit dem Fett uebergossen, angerichtet.</p> <p>Bemerkung: Man kann jede Art Fleisch, besonders auch rohes, dazu verwenden, auch die ganze Masse zu einem laenglichen Broete formen und 1/2 Stunde in einem Topfe schmoren als Falscher Hase oder sie kann in vorbereiteter Verschlussform 1-1/2 Stunde gekocht werden: Fleischpudding. Letzteres kann gut im Selbstkocher geschehen.</p>	<p>Almôndegas</p> <p>ALMÔNDEGAS</p> <p>125 g de sobras de carne (0,15 M [marcos alemães]), 20 g de torresmo (0,02-0,50 M), 1/2 pãozinho do dia anterior (0,00-0,75 M), 1/2 ovo (0,03 M) 1 pitada de pimenta, 5 g de sal (0,00-0,25 M), 15 g de gordura ou margarina (0,02-0,50 M), 1 ponta de faca de cebola ralada (0,00-0,25 M), 1/8 l de água. (Total 0,24-0,50 M)</p> <p>Preparação: O pão é ralado e colocado em uma panela e 1/8 l de água é despejada sobre o pão. Usando-se uma faca meia lua pica-se sobre uma tábua a carne cozida e o torresmo em pedaços pequenos. Após eliminar o excesso de líquido do pão em um pano limpo ou em uma peneira, este será colocado em uma tigela e misturado ao ovo, sal, pimenta e cebola picada, logo à carne picada e o torresmo, e temperado.</p> <p>Modo de fazer: A gordura (ou margarina) é aquecida em uma frigideira, a massa é dividida em 4 bolas grandes que são achatadas, modeladas em forma de losango com o auxílio de uma faca, passadas na farinha de rosca, douradas por 6 minutos dos dois lados em gordura quente e servidas guarnecidas com a gordura.</p> <p>Nota: Para esta receita pode-se utilizar qualquer tipo de carne, inclusive crua. Também pode-se modelar a massa em forma de um rolo e refogá-la por meia hora em uma panela (rolo de carne moída) ou prepará-la como pudim de carne assando-a em uma forma previamente untada por uma hora e meia, o que também pode ser feito usando um homecooker.</p>	

<p><u>Mein erstes Kochbuch mit Servierkunde und Nahrungsmittelkunde:</u> <u>ein Arbeitsbuch für alle Schulen, die in die Kochkunst einführen (MK)</u></p>	
Texto Fonte	Texto Traduzido
<p><u>Fischlaibchen</u></p> <p>249. Fischlaibchen $\frac{1}{2}$ kg Fisch, Zwiebel oder Lauch, 3 dag Speck oder Fett, Sz., Petersilie, 3 Brötchen, 1 L. Mehl, 1 Ei, 1 L. Brösel. — Fett zum Braten oder Backen.</p> <p>Rohr oder gedünsteter Fisch (Fischreste) und in Milch erweichte Brötchen werden gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben. Zwiebeln oder Lauch werden in Speck oder Fett gelb geröstet und mit den Gewürzen zur Fischmasse gemischt. Diese wird mit Mehl und Ei gebunden, mit Brösel gefestigt und zu Laibchen oder Röllchen geformt, die man in heißem Fett brät. Man kann sie auch panieren und in Fett backen.</p>	<p>Almôndegas de peixe</p> <p>249. Almôndegas de peixe $\frac{1}{2}$ kg de peixe, cebolas ou alho-porco, 3 dag de toucinho ou gordura, sal, salsinha, 3 pãezinhos, 1 colher de sopa de farinha de trigo, 1 ovo, 1 colher de sopa de farinha de rosca. - gordura para fritar ou dourar.</p> <p>Pica-se ou passa-se pelo moedor de carne, o peixe cru ou cozido (pode-se utilizar sobras) e os pãezinhos amolecidos com leite. Doura-se a cebola ou alho-porco no toucinho ou na gordura e acrescenta-se os temperos e a massa de peixe. Usa-se a farinha de trigo e o ovo para dar liga à massa com a qual em seguida forma-se almôndegas ou rolinhos que serão dourados em gordura quente, ou também pode-se empaná-los e fritá-los em gordura.</p>
<p><u>Fleischlaibchen</u></p> <p>89. Fleischlaibchen 45 dag Fleisch (am besten $\frac{2}{3}$ Rindfleisch, $\frac{1}{3}$ Schweinefleisch). 2 Semmeln, 1 L. Brösel, 1 L. Mehl, Sz., Pf., Zw., Peters. (Majoran), 1 Ei, Fett zum Braten.</p> <p>In das fätschierte Fleisch arbeitet man etwas Wasser oder Milch ein, bis die Masse bündig ist. Dann gibt man erweichtes, ausgedrücktes und gehacktes Brot, Ei, geröstete Zwiebel, gehackte Petersilie, Mehl und Gewürze dazu, arbeitet die Masse gut durch und festigt sie mit Bröseln. Daraus werden Laibchen geformt und diese in heißem Fett auf beiden Seiten gebraten. Beilagen: Kartoffelbrei, Gemüse, Salate. — Soß s. Nr. 90.</p>	<p>Almôndegas de carne</p> <p>89. Almôndegas de carne 45 dag de carne (preferivelmente $\frac{2}{3}$ de vaca e $\frac{1}{3}$ de porco) 2 pãezinhos, 1 colher der farinha de rosca, 1 colher de farinha de trigo, sal, pimenta, cebola, salsinha (ou manjerona), 1 ovo, gordura para fritar.</p> <p>Mistura-se um pouco de água ou de leite à carne moída até obter-se uma massa lisa. Em seguida, acrescenta-se o pão amolecido, espremido para retirar o excesso de líquido e picado em pedaços pequenos, o ovo, a cebola dourada, a salsinha picada, a farinha de trigo e os temperos, sova-se bem a massa adicionando farinha de rosca aos poucos para dar consistência. Com essa massa forma-se almôndegas que serão fritas dos dois lados em gordura quente. <u>Acompanhamentos</u>: Purê de batatas, legumes, salada. - molho como o Nº 90.</p>

ANEXO B – Germknödel, Hefeklöße


Die gute Küche: das österreichische Jahrhundert Kochbuch (DK)	
Texto Fonte	Texto Traduzido
<p><u>Germknödel</u></p> <p>GERMKNÖDEL</p> <p>Germ in lauwarmen Milch auflösen, mit 50 g Mehl verrühren, etwas Mehl darüberstreuen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (Dampf!). Butter erwärmen, mit Staub- und Vanillezucker, Eidotter, Zitronenschale sowie Salz über Dampf warm schlagen. Dampf, Mehl und Butterabrieb zu einem glatten Teig verkneten. Teig in 6 Teile schneiden, zu Kugeln formen und zugedeckt ½ Stunde ruhen lassen. Nachdem der Teig aufgegangen ist, Kugeln flachdrücken, Powidl in die Mitte setzen, Teigränder zusammendrücken, mit dem Schluß nach unten auf ein bemehltes Tuch oder Brett legen. Mit Tuch bedecken und nochmals so lange gehen lassen, bis sie um die Hälfte ihres Volumens aufgegan-</p> <p>ZUTATEN FÜR 6 STÜCK 250 g Mehl, griffig 15 g Germ 25 g Butter ¼ l Milch 25 g Staubzucker 2 Eidotter 1 TL Vanillezucker Zitronenschale Prise Salz</p> <p>240 g Powidl zum Füllen Butter zum Einstreichen 90 g Mohn, gerieben 90 g Butter 90 g Staubzucker</p> <p>gen sind. Eine für 6 Knödel geeignete Kasserolle zur Hälfte mit Wasser füllen. Ein Tuch über die Kasserolle spannen, mit Spargel fixieren. Das Wasser zum Kochen bringen. Tuch mit Butter bestreichen, Knödel auflegen, mit einem zweiten Topf zudecken, kochen lassen. Germknödel auf Teller anrichten, mit flüssiger Butter übergießen. Mohn mit Zucker abmischen, über die Knödel streuen.</p> <p>● GARUNGSDAUER: ca. 20 Minuten ● MEIN TIP: Einfacher ist es, die Knödel in reichlich Wasser zu kochen (halb zugedeckt ca. 7 Minuten kochen, wenden und ca. 8 Minuten fertig kochen).</p>	<p>Bolinho cozido de fermento de pão</p> <p>BOLINHO COZIDO DE FERMENTO DE PÃO</p> <p>Diluir o fermento de pão no leite morno, misturar 50 g de farinha de trigo, polvilhar um pouco de farinha de trigo sobre a mistura e deixar crescer em um local quente (teste para comprovar se o fermento está vivo). Derreter a manteiga e bater com o açúcar baunilhado e o de confeiteiro, gemas, raspas de limão e sal sobre vapor. Amassar com a mistura de fermento e a farinha até formar uma massa lisa. Separar a massa em 6 partes, formar bolas, cobrir e deixar descansar por 1/2 hora. Quando a massa tiver crescido, achatar as bolas, colocar a geleia de ameixa no meio, juntar as bordas da massa pressionando-as e colocar os bolinhos com a parte onde se juntou as bordas para baixo sobre uma tábua ou pano polvilhado com farinha. Cobrir com um pano e deixar crescer uma metade do seu volume.</p> <p>INGREDIENTES PARA 6 PORÇÕES 250 g de farinha de trigo normal 15 g de fermento de pão 25 g de manteiga 1/4 l de leite 25 g de açúcar de confeiteiro 2 gemas 1 colher de sopa de açúcar baunilhado raspas de limão 1 pitada de sal</p> <p>Colocar água até à metade em uma panela na qual caibam 6 bolinhos. Prender firmemente um pano sobre a panela. Ferver a água. Untar o pano com manteiga, colocar os bolinhos, cobrir com uma outra panela, deixar cozinhar. Colocar os bolinhos em pratos e despejar manteiga derretida sobre eles. Misturar sementes de papoula com açúcar e polvilhar sobre os bolinhos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Tempo de cozimento: cerca de 20 minutos• MINHA DICA: É mais fácil cozinhar os bolinhos em uma quantidade suficiente de água (cozinhar por 7 minutos em panela meio tampada, virar os bolinhos e cozinhar por mais 8 minutos). <p>240 g de geleia de ameixa para o recheio Manteiga para untar 90 g de sementes de papoula moídas 90 g de manteiga 90 g de açúcar de confeiteiro</p>

<p><u>Mein erstes Kochbuch mit Servierkunde und Nahrungsmittellehre:</u> <u>ein Arbeitsbuch für alle Schulen, die in die Kochkunst einführen (MIK)</u></p>											
<p>Texto Fonte</p>	<p>Texto Traduzido</p>										
<p><u>Germknödel</u></p> <p>421. Germknödel GR 6 b – Powidl [Zwetschenmarmelade] – Fett, Brösel, Zucker. Man bereitet einen festeren Germteig [GR 6 b]. Wenn er aufgegangen ist, sticht man mit einem in Mehl getauchten Löffel Stücke heraus, drückt diese mit der bemehlten Hand auseinander, füllt sie und formt daraus Knödel, die man auf dem bemehlten Brett nochmals gehen läßt. Dann legt man sie partienweise in siedendes Salzwasser, kocht sie zuerst zudeckt 3 Minuten auf einer Seite, dann 4 Minuten offen auf der anderen, nimmt sie heraus, bestreut sie mit gerösteten Bröseln und Zucker, und serviert sie sofort. Man kann sie auch mit Zucker und Mohn bestreuen und mit heißer Butter übergießen. <i>Beigabe:</i> Vanillesoß, Karmelsoß [Nr. 569, 574].</p>	<p>Bolinho cozido de fermento de pão</p> <p>421. Bolinho cozido de fermento de pão Receita básica 6 b, geleia de ameixa, gordura, farinha de rosca, açúcar. Prepara-se uma receita básica 6 b de massa com fermento de pão. Quando a massa tiver crescido, <u>retira-se</u> pequenas porções usando uma colher polvilhada com farinha de trigo, abre-se a porção na mão polvilhada com farinha de trigo, coloca-se o recheio e forma-se bolinhos que se deixa crescer novamente sobre uma tábua polvilhada. Depois <u>coloca-se</u> os bolinhos aos poucos em água fervente ligeiramente salgada, cozinha-se os bolinhos por 3 minutos de um lado com a panela tampada e em seguida do outro lado por 4 minutos com a panela destampada, <u>retira-se</u> os bolinhos da água, peneira-se farinha de rosca torrada e açúcar sobre eles e serve-se imediatamente. Pode-se também peneirar açúcar e sementes de papoula sobre os bolinhos e guarnecer com manteiga derretida. <i>Servir com:</i> Creme de baunilha ou de caramelo (N.º 569, 574).</p> <p>b) Massa com fermento de pão simples Receita básica 6b. Juntar a manteiga derretida, o leite morno, o açúcar, o ovo e o aroma à farinha ligeiramente pré-aquecida e ao sal, realizando o teste para comprovar se o fermento está vivo.</p> <table><tr><td>40 dag de farinha de trigo,</td><td>sal</td></tr><tr><td>4 dag de manteiga</td><td>4 dag de açúcar</td></tr><tr><td>1 ovo</td><td>3 dag de fermento de pão</td></tr><tr><td>1/4 l leite</td><td>1/4 l de leite</td></tr><tr><td>aroma</td><td></td></tr></table>	40 dag de farinha de trigo,	sal	4 dag de manteiga	4 dag de açúcar	1 ovo	3 dag de fermento de pão	1/4 l leite	1/4 l de leite	aroma	
40 dag de farinha de trigo,	sal										
4 dag de manteiga	4 dag de açúcar										
1 ovo	3 dag de fermento de pão										
1/4 l leite	1/4 l de leite										
aroma											

Deutsche Hausmannskost: 200 Rezepte traditioneller Küche (DH)	
Texto Fonte	Texto Traduzido
<p><u>HefeklöÙe</u></p> <p>HEFEKLOESSE.</p> <p>15 g Hefe M 0,02-1/2 250 g Mehl " 0,10 1/8 l laue Vollmilch " 0,02-1/2 l Teel. Salz " 0,00-1/4 l Essl. geschmolzenes Fett " 0,01-1/2 l Essl. Salz " 0,00-1/4 3 l Wasser " 0,00-1/4 M 0,17</p> <p>Vorbereitung: Das mit dem vierten Teil Mehl und Milch in aufgelöoeter Hefe angerührte aufgegangene Hefestueck wird mit den uebrigen Zutaten tuechtig blasig geschlagen. Dann formt man apfelgrosse Kloesse daraus, die auf mehlbestreutem Brett nochmals in der Waerre aufgehen muessen.</p> <p>Zubereitung: Die Kloesse werden in Dampf oder in kochendem Salzwasser gekocht; ersteres geschieht indem man die Kloesse in einen auf kochendes Wasser gestellten Durchschlag oder auf ein leichtes ueber den Wassertopf gespanntes Tuch legt. Man versucht mit einem Holzspan, ob die Kloesse gar sind, und nimmt sie, ist es der Fall, mit dem Schaumloeffel heraus, reisst sie mit 2 Gabeln etwas auf, uebergiesst sie nach Belieben mit brauner Butter oder gebratenem Speck und Zwiebeln und richtet sie zu geschmortem Obst an.</p> <p>Restverwendung: Reste koennen in Fett aufgebacken werden oder mit Fruchtsauce ueber heissem Wasser stehend durchwaermen.</p>	<p>Bolinhos cozidos de fermento de pão</p> <p>BOLINHOS COZIDOS DE FERMENTO DE PÃO</p> <p>15 g de fermento de pão (0,02-0,50 M [marcos alemães]); 250 g de farinha de trigo (0,10 M); 1/8 l de leite integral morno (0,02-0,50 M); 1 colher de chá de sal (0,00-0,25 M); 3 l de água (0,00-0,25 M) (Total: 0,17 M)</p> <p>Preparação: Dilui-se o fermento com 1/4 da medida de farinha de trigo no leite e deixa-se a mistura crescer. Em seguida bate-se o fermento crescido com o resto dos ingredientes até que se formem bolhas na massa. Na sequência, <u>forma-se</u> bolas do tamanho de maçãs que devem crescer novamente sobre uma tábua polvilhada com farinha de trigo em um lugar quente.</p> <p>Modo de fazer: Os bolinhos são cozidos no vapor ou em água ligeiramente salgada fervente. Para <u>cozê-los</u> no vapor <u>coloca-se</u> os bolinhos num escorredor ou em um pano esticado sobre a água fervente. Prova-se se os bolinhos já estão cozidos espetando-lhes com um palito de madeira, e, em caso positivo, <u>retira-se</u> os bolinhos com uma escumadeira, despeja-se manteiga derretida ou toucinho frito e cebolas sobre os bolinhos e serve-se com frutas cozidas.</p> <p>Aproveitando as sobras: Os bolinhos que sobrem podem ser dourados em gordura ou podem ser reaquecidos com a calda de frutas sobre água fervente.</p>

ANEXO C – Erdäpfelknödel, Gekochte Karloffelknödel, Kartoffelknödel, Kartoffelkloesse

Die gute Küche: das österreichische Jahrhundert Kochbuch (DK)	
Texto Fonte	Texto Traduzido
<div><p>ZUTATEN FÜR 4-6 STÜCK 1/2 kg Erdäpfel, mehlig, in der Schale am Vortag gekocht, geschält 200 g Weizenmehl, griffig 50 g Weizengrieß 2 Eier Salz</p><p>ERDÄPFELKNÖDEL</p><p>Erdäpfel fein faszieren, passieren, mit allen Zutaten verkneten. 30 Minuten rasten lassen, mit bemehlter Hand Knödel formen. In leicht wallendem Salzwasser kochen, 5 Minuten ziehen lassen. Mittels Lochschöpfer aus dem Wasser heben.</p><p>Verwendung: als Beilage zu Schweinsbraten, Ente und Gans</p><p>● GARUNGSDAUER: 10 Minuten kochen, 5 Minuten ziehen</p><p>● MEIN TIP: Für gefüllte Knödel, etwa Obstknödel, verwenden Sie dasselbe Rezept.</p><p>400</p></div>	<p>Bolinhos cozidos de batatas</p> <p>BOLINHOS COZIDOS DE BATATAS</p> <p>Picar as batatas e amassá-las, misturar com os ingredientes restantes. Deixar descansar por 30 minutos e formar bolinhos com as mãos polvilhadas com farinha. Cozinhar em água com pouco sal, deixar por 5 minutos. Retirar da água usando uma escumadeira.</p> <p>Servir como: acompanhamento para carne de porco assada, pato e ganso.</p> <ul style="list-style-type: none">• Tempo de cozimento: 10 minutos para cozinhar, 5 para descansar.• MINHA DICA: Use a mesma receita para fazer bolinhos recheados como, por exemplo, com frutas.

Großmutter's Leibspeisen: 936 <i>Rezepte aus der guten alten Zeit</i> (GL)		
Texto Fonte	Texto Traduzido	
<p><u>Gekochte Kartoffelknödel</u></p> <p>361. Gekochte Kartoffelknödel</p> <p>Kartoffeln im Kartoffeldämpfer oder in Wasser weichkochen. Noch heiß abschälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Bis zum nächsten Tag stehenlassen. Man nimmt 1250 g von dieser nunmehr kalten Masse, Eier, Salz und Mehl. Diese Zutaten zu festem Teig verarbeiten. Hat man wässrige Kartoffeln und wird der Teig mit angegebenem Mehl nicht fest, gibt man Kartoffelmehl, Grieß oder weiteres Mehl darunter. Auf alle Fälle muß der Teig fest sein. Hände in Mehl tauchen. Nicht zu kleine Knödel formen, in die Mitte einige geröstete Semmelwürfelchen, (trockene Semmeln in Würfelchen schneiden und abrösten). Knödel in kochendes Salzwasser einlegen und zugedeckt 15 – 20 Minuten kochen. Fertig sind die Knödel, wenn sie, auseinandergerissen, nicht mehr teigig sind. Semmelwürfel müssen trocken bleiben.</p>	<p></p> <p><i>Ca. 1500 g rohe Kartoffeln, 1 – 2 Eier, knapp 1 Eßlöffel Salz, 500 g Mehl, 2 alte Semmeln</i></p>	
	<p>Bolinhos de batatas cozidos</p> <p>361. Bolinhos de batatas cozidos</p> <p>Cozinhar as batatas na água ou no vapor até que estejam macias. Descascá-las ainda quentes e passar pelo espremedor. Deixar descansar até o dia seguinte. Toma-se 1250 g dessa massa já fria, os ovos, sal e farinha. Amassar estes ingredientes até formar uma massa consistente. Se as batatas usadas contêm muita água e a massa não adquire consistência com a quantidade indicada de farinha, adiciona-se fécula de batata, sêmola ou um pouco mais de farinha. A massa tem que ser consistente. Polvilhar as mãos com farinha. Formar bolinhas não muito pequenas, colocar cubinhos de pão tostado no centro (pão seco cortado em cubos e tostado). Colocar os bolinhos em água fervente ligeiramente salgada e cozinhar na panela tampada por 15 a 20 minutos. Os bolinhos estão prontos quando já não estiverem pastosos por dentro. Os cubinhos de pão têm que permanecer secos.</p> <p><i>Cerca de 1500 g de batatas; 1 a 2 ovos; 1 colher de sopa rasa de sal; 500 g de farinha de trigo; 2 pãezinhos do dia anterior.</i></p>	

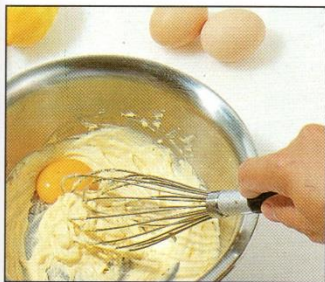
<p><u>Mein erstes Kochbuch mit Servierkunde und Nahrungsmittellehre:</u> <u>ein Arbeitsbuch für alle Schulen, die in die Kochkunst einführen (NK)</u></p>	
<p>Texto Fonte</p>	<p>Texto Traduzido</p>
<p><u>Kartoffelknödel 1. Art</u></p> <p>274. Kartoffelknödel 1. Art Aus dem Kartoffelteig (GR 5 mit Grieß!) werden kleine Knödel geformt, die man in kochendes Salzwasser einlegt, 10 Minuten ziehen läßt und beim Anrichten mit angerösteten Bröseln bestreut.</p>	<p>Bolinho cozido de batata</p> <p>274. Bolinho cozido de batata - Tipo 1 Forma-se pequenos bolinhos com a massa de batata (receita básica nº 5, preparada com sêmola), coloca-se os bolinhos em água fervente com um pouco de sal, deixa-se por 10 minutos, serve-se polvilhados com farinha de rosca tostada.</p>
<p>GR 5. Kartoffelteig</p> <p>Gekochte Kartoffeln werden geschält, noch heiß auf das mit Mehl bedeckte Nudelbrett passiert und gesalzen. Nun werden Kartoffeln und Mehl locker gemischt und mit den übrigen Zutaten rasch zu einem Teig verarbeitet. Wird Kartoffelteig zu lange bearbeitet wird er zäh.</p> <p>● Merke:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▲ Mehliges Kartoffeln verwenden! ▲ Kartoffelteig wird lockerer, wenn 5 dag Mehl durch Grieß ersetzt werden (z. B. 20 dag Mehl, 5 dag Grieß). ▲ Kartoffelteig kochen: In siedendes Salzwasser einlegen, nicht kochen, nur ziehen lassen. ▲ Kartoffelteig in Fett backen: Zum Teig griffiges Mehl verwenden. 	<p>Receita Básica nº 5 Massa de batata</p> <p>As batatas cozidas são descascadas ainda quentes e espremidas. Em seguida misturadas sobre uma tábua com farinha de trigo e sal. A batata e a farinhas são amassadas e os ingredientes restantes são adicionados e rapidamente misturados à massa. Se se demora muito para amassar a massa de batatas, ela ficará dura.</p> <p>● Dica:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▲ Use batatas farinhentas. ▲ A massa de batatas ficará mais macia se 5 dag de farinha forem substituídos por sêmola (p. ex. 20 dag farinha de trigo, 5 dag sêmola). ▲ Para cozinhar a massa de batatas: colocar em água fervente ligeiramente salgada e deixar descansar. Não ferver. ▲ Para fritar massa de batatas na gordura: utilizar farinha de trigo mais grossa na preparação da massa.

Deutsche Hausmannskost: 200 Rezepte traditioneller Küche (DH)		
Texto Fonte	Texto Traduzido	
<p><u>Kartoffelkloesse</u></p> <p>KARTOFFELKLOESSE.</p> <p>1/2 kg (1 Pfd.) Kartoffeln ohne Schale gewogen M 0,05 65 g Mehl " 0,02-1/2 2 Eiweiss oder 1 Ei " 0,04 1 Messerspitze geriebene Muskatnuss " 0,00-1/4 20 g Fett oder Margarine " 0,03-1/2 10 g Salz " 0,00-1/4 20 Abfuellfett " 0,02-1/2 1 Weissbroetchen " 0,02-1/2 2 l Wasser 20 g Salz " 0,00-1/2 M 0,21</p> <p>Vorbereitung: Die erkalteten, in der Schale abgekochten, abgezogenen Kartoffeln werden gerieben, sind es uebrig gebliebene geschaelte Kartoffeln werden sie durch ein Sieb getrieben; das Weissbroetchen wird in kleine Wuerfel geschnitten und in 20 g Abfuellfett gebraten.</p> <p>Zubereitung: Das verquirte Ei wird mit Salz, Fett, Muskatnuss verruehrt; die Broeckchen und 50 g Mehl werden hinzugefuegt und das Ganze genau vermischt; hierauf formt man mit bemehlten Haenden egale Kloesse, welche, in Mehl umgewendet, 15 Minuten in kochendem Salzwasser offen gekocht werden. Man legt sie dann zum Abtropfen auf einen Durchschlag und richtet sie recht heiss an, meist zu Backobst oder geschnitten Birnen oder mit Musssauce.</p> <p>Restverwendung: In Scheiben geschnitten, werden die Kloesse in heissem Fett auf der Pfanne gebacken.</p>	<p>Bolinhos cozido de batata</p> <p>BOLINHOS COZIDOS DE BATATA</p> <p>1/2 kg (1 lb) de batatas descascadas (0,05 M [marcos alemães]); 65 g de farinha de trigo (0,02 -0,50M); 2 claras ou 1 ovo (0,04 M); 1 pitada de noz moscada ralada (0,00-0,25 M); 20 g de gordura ou de margarina (0,03-0,25 M); 10 g de sal (0,00-0,25 M); 20 de gordura para fritar (0,02-0,50 M); 1 pãozinho branco (0,02-0,50 M); 2 l de água; 20 g de sal (0,00-0,50 M) (Total: 0,21 M)</p> <p>Preparação: As batatas são cozidas com casca, resfriadas, descascadas e amassadas. Batatas descascadas que sobrem são passadas por uma peneira; o pãozinho branco é cortado em cubos e tostado em 20 g de gordura.</p> <p>Modo de fazer: O ovo é batido, misturado com sal, gordura e a noz moscada; os cubos de pão e 50 g de farinha de trigo são adicionados e tudo é bem misturado; em seguida forma-se bolinhos com as mãos untadas em farinha de trigo, os quais serão rolados por farinha e cozidos em água fervente com sal em panela aberta por 15 minutos. <u>Coloca-se</u> os bolinhos para escorrer e serve-se quentes, acompanhados de frutas assadas, peras refogadas ou purê de frutas.</p> <p>Aproveitando as sobras: Os bolinhos podem ser cortados em fatias e fritos na gordura quente em uma frigideira.</p>	

ANEXO D – Marillenknödel, Aprikosenknödel (Marillenknödel), Marillenknödel

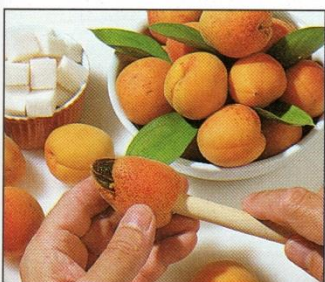
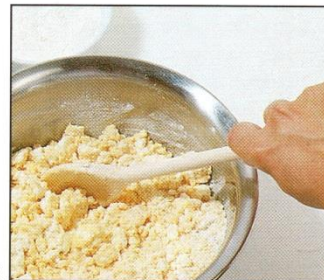
Die gute Küche: das österreichische Jahrhundert Kochbuch (DK)	
Texto Fonte	Texto Traduzido
<p><u>Marillenknödel</u></p> <p>MARILLENKNÖDEL</p> <p>Marillen waschen, abtrocknen. Kern mit Kochlöffelstiel hindrücken (durchstoßen). Würfelzucker anstelle des Kerns in die Frucht füllen. Aus Teig eine ca. 5 cm dicke Rolle formen, in Scheiben schneiden, Teig flachdrücken, Marillen darin einhüllen. Knödel in siedendes Wasser einlegen, zart wallend kochen, leicht anstoßen, damit sich die Knödel wenden. Butter schmelzen, Brösel einrühren, goldbraun rösten. Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, in Butterbröseln wälzen, mit Staubzucker bestreuen.</p> <p>● GARUNGSDAUER: je nach Größe 12–15 Minuten ● MEIN TIP: Man kann die Knödel auch in Krokantbröseln wälzen.</p> <p>ZUTATEN FÜR 18 STÜCK 18 Marillen 18 Stück Würfelzucker 150 g Butter 130 g Semmelbrösel Staubzucker zum Bestreuen Topfen-, Erdäpfel- oder Brandteig (s. S. 502)</p> <p>ZUTATEN FÜR 12 STÜCK Topfenmasse: 350 g Topfen, 10%, trocken</p>	<p>Bolinhos cozidos de damasco</p> <p>BOLINHOS COZIDOS DE DAMASCO</p> <p>Lavar e secar os damascos Retirar os caroços perfurando os damascos com o cabo de uma colher de pau. Colocar cubinhos de açúcar no lugar dos caroços. Fazer um rolo com cerca de 5 cm com a massa, cortar em fatias. Abrir a massa e envolver os damascos com ela. Colocar os bolinhos em bastante água fervente, cozinhar virando-os gentilmente. Derreter a manteiga, adicionar a farinha de rosca e dourar. Retirar os bolinhos da água, deixar escorrer, passar na farinha de rosca tostada e polvilhar com açúcar de confeiteiro.</p> <ul style="list-style-type: none">• TEMPO DE COZIMENTO: depende do tamanho dos bolinhos, entre 12 e 15 minutos• MINHA DICA: Pode-se passar os bolinhos em farelo crocante de amêndoas. <p>INGREDIENTES PARA 18 PORÇÕES 18 damascos 18 cubinhos de açúcar 150 g de manteiga 130 g de farinha de rosca Açúcar de confeiteiro para polvilhar Massa de ricota, de batatas ou choux. (v. pag. 502)</p>

Zubereiten von Marillenknödeln



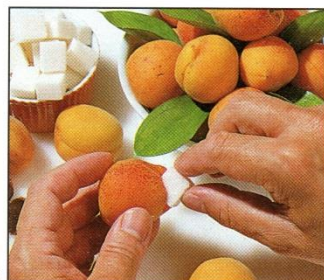
◁ Handwarme, rührfähige Butter mit einer Prise Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Ei sowie Eidotter untermengen.

▷ Topfen und Mehl beifügen, zu einem glatten Teig kneten. 3–4 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.



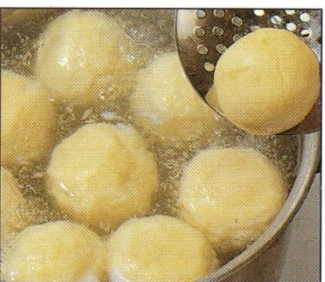
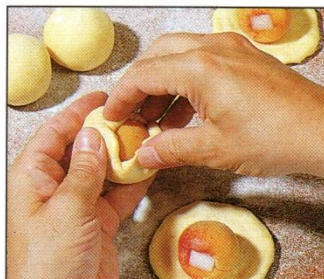
◁ Marillen waschen, abtrocknen, Kern mit Kochlöffelstiel ausstoßen (durchstoßen).

▷ Würfelzucker an Stelle des Kerns in die Fruchthöhle füllen. Diesen Vorgang nicht zu früh beginnen, da der Zucker schmilzt und die Frucht nässt.



◁ Aus dem Teig auf leicht bemehltem Brett oder anderer Unterlage eine ca. 5 cm dicke Rolle formen. Passende Scheiben herunterschneiden, flachdrücken.

▷ Marillen mit Teig umhüllen, die Enden sollten nicht bei den Fruchthöhlungen sein. Enden mit den Fingerspitzen zusammendrücken, mit Innenhand rund formen.



◁ Knödel in siedendes Wasser legen, zart kochen, leicht anstoßen, damit sich die Knödel wenden. Butter schmelzen, Brösel darin goldbraun rösten, Knödel aus dem Wasser heben.

▷ Knödel in Butterbröseln vorsichtig wälzen, anrichten, mit Staubzucker bestreuen.



Großmutters Leibspeisen: 936 Rezepte aus der guten alten Zeit (GL)		
Texto Fonte	Texto Traduzido	
<p>Aprikosenknödel</p> <p>374. Aprikosenknödel (Marillenknödel)</p> <p>Kartoffeln in Kartoffeldämpfer oder in Wasser weichkochen. Noch heiß schälen und durch Kartoffelpresse drücken. Bis zum nächsten Tag stehenlassen.</p> <p>Zu der Kartoffelmasse gibt man $\frac{2}{3}$ der oben angegebenen Mehlmenge, Salz und die Eier und vermengt alles rasch zu einem Teig. Wenn nötig restliches Mehl zugeben, falls die Kartoffeln zu feucht sind. Teig zu einer Rolle formen und davon Scheiben abschneiden, in welche je eine Aprikose eingewickelt wird. Knödel rundformen und in kochendem Salzwasser 5 – 7 Minuten ziehen lassen. Mit Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, Zimt und Zucker bestreuen oder darin wälzen.</p> <p><i>1 kg mehliges Kartoffelfeln, 1 kg Aprikosen, 100 – 150 g Mehl, etwas Salz, 1 – 2 Eier, Semmelbrösel, Butter, Zimt und Zucker</i></p>	<p>Bolinhos cozidos de damasco</p> <p>374. Bolinhos cozidos de damasco</p> <p>Cozinhar as batatas na água ou no vapor até que estejam macias. Descascá-las ainda quentes e passar pelo espremedor. Deixar descansar até o dia seguinte.</p> <p>Adiciona-se à massa de batatas: $\frac{2}{3}$ da medida de farinha de trigo, sal e os ovos e amassa-se tudo rapidamente. Se necessário, porque as batatas contêm muito líquido, acrescentar o restante da farinha de trigo. Formar um rolo com a massa e cortar fatias. Recheiar cada uma delas com um damasco. Arredondar os bolinhos e colocá-los em água fervente ligeiramente salgada e deixar descansar por 5-7 minutos. Retirar da água usando uma escumadeira e passar em uma mistura de farinha de rosca tostada na manteiga, canela e açúcar ou polvilhar a mistura sobre os bolinhos.</p> <p><i>1 kg de batatas farinhas; 1 kg de damascos frescos; 100- 150 g de farinha de trigo; sal; 1-2 ovos; farinha de rosca; manteiga; canela e açúcar.</i></p>	

<p><u>Mein erstes Kochbuch mit Servierkunde und Nahrungsmittellehre:</u> <u>ein Arbeitsbuch für alle Schulen, die in die Kochkunst einführen (MK)</u></p>	
Texto Fonte	Texto Traduzido
<p><u>Marillenknödel</u></p> <p>403. Zwetschenknödel, Marillenknödel <i>aus Strudelteig:</i> 25 dag Mehl, Sz., 1/6 l Milch, 1 L. Öl, 1 Ei, ca. 1/2 kg Zwetschken oder Marillen; – 15 dag Butter, 10 dag Brösel, Zucker zum Bestreuen. Man bereitet auf dem Brett einen weichen, glatten Teig und läßt ihn 1/2 Stunde rasten. Dann wälkt man ihn dünn aus, schneidet Vierecke, belegt diese mit den Zwetschken und formt Knödel. Diese kocht man 10 Minuten in Salzwasser und bestreut sie mit gerösteten Bröseln und Zucker.</p> <p><i>aus Brandteig:</i> 3/6 l Wasser, Sz., 4 dag Butter, 25 dag griffiges Mehl, 1 Ei, ca. 1/2 kg Zwetschken oder Marillen; – 15 dag Butter, 10 dag Brösel, Zucker zum Bestreuen. Zubereitung: GR 11. Verarbeitung: Der Brandteig wird zu einer Rolle geformt, davon schneidet man Scheiben ab, drückt sie etwas auseinander, belegt sie mit Zwetschken und formt Knödel. Diese kocht man 10 Minuten in Salzwasser, nimmt sie vorsichtig heraus, wälzt sie in gerösteten Bröseln und bestreut sie mit Zucker.</p> <p><i>aus Kartoffelteig:</i> 1 kg Kartoffeln Sz., 3 dag Butter, 20 dag griffiges Mehl, 5 dag Grieß, 1 Ei, weitere Zutaten wie oben. Zubereitung: GR 5. Verarbeitung: Wie oben bei Brandteig.</p> <p><i>aus Topfenteig:</i> 25–30 dag Topfen, Sz., 1 Ei, 5 dag griffiges Mehl, 5 dag Brösel. Die Zutaten werden rasch zu einem Teig vermengt. Verarbeitung: Wie oben bei Brandteig.</p>	<p>Bolinhos cozidos de damasco</p> <p>403. Bolinhos cozidos de ameixa, bolinhos cozidos de damasco <i>de massa de strudel:</i> 25 dag de farinha de trigo; sal; 1/8 l de leite; óleo; 1 ovo; cerca de 1/2 kg de ameixas ou de damascos; 15 dag de manteiga; 10 dag de farinha de rosca; açúcar para polvilhar. Sobre uma tábua, prepara-se uma massa lisa e macia e que <u>deixa-se</u> descansar por meia hora. Em seguida, abre-se a massa, <u>corta-se</u> quadrados, coloca-se uma ameixa dentro e forma-se bolinhos. Os bolinhos são cozidos por 10 minutos em água ligeiramente salgada e servidos polvilhados com farinha de rosca tostada e açúcar.</p> <p><i>de massa choux</i> 3/8 l de água; sal; 4 dag de manteiga; 25 dag de farinha normal; 1 ovo; cerca de 1/2 kg de ameixas ou de damascos; 15 dag de manteiga; 10 dag de farinha de rosca; açúcar para polvilhar. <i>Preparação:</i> Receita Básica nº 11 <i>Modo de fazer:</i> Forma-se um rolo com a massa choux, <u>corta-se</u> fatias, abre-se um pouco a massa, coloca-se uma ameixa no centro e forma-se o bolinho. <u>Cozinha-se</u> os bolinhos por 10 minutos em água ligeiramente salgada, retira-se os bolinhos cuidadosamente, passa-se em farinha de rosca tostada e polvilha-se com açúcar.</p> <p><i>de massa de batatas:</i> 1 kg de batatas; sal; 3 dag de manteiga; 20 dag de farinha de trigo normal; 5 dag de sêmola; 1 ovo; demais ingredientes como acima. <i>Preparação:</i> Receita Básica nº 5 <i>Modo de fazer:</i> Como a massa choux acima.</p> <p><i>de massa de ricota:</i> 25-30 dag de ricota; sal; 1 ovo; 5 dag de farinha de trigo normal; 5 dag de farinha de rosca. Amassar rapidamente todos os ingredientes. <i>Modo de fazer:</i> Como a massa choux acima.</p>

ANEXO E – Palatschinken, Eierkuchen/ Einfache Pfannkuchen, Palatschinkenteig, Eierkuchen

Die gute Küche: das österreichische Jahrhundert Kochbuch (DK)		
Texto Fonte	Texto Traduzido	
<p>ZUTATEN FÜR 18 STÜCK 120 g Mehl, glatt 4-5 Eier 1/4 l Milch Salz Fett zum Backen</p> <p><u>Palatschinkenteig</u></p> <p>PALATSCHINKENTEIG</p> <p>Alle Zutaten vermengen und zu einem glatten Teig verrühren. Fett in flacher Pfanne erhitzen, Teig dünn einfließen lassen, anbacken, wenden, aus der Pfanne heben.</p> <ul style="list-style-type: none">● MEIN TIP: Für Crêpes wird die gleiche Menge Mehl mit 1 Ei, 2 Eidottern, 1/8 l Schlagobers, 3/8 l Milch und einer Prise Salz abgerührt. Den Teig ganz dünn in eine Pfanne mit erhitztem Butterschmalz einfließen lassen und beidseitig backen. <p>207</p>	<p>Massa de panquecas</p> <p>MASSA DE PANQUECAS</p> <p>INGREDIENTES PARA 18 PORÇÕES 120 g de farinha de trigo normal 4-5 ovos 1/4 l de leite sal gordura para fritar</p> <p>Misturar todos os ingredientes formando uma massa homogênea. Aquecer a gordura em uma frigideira, despejar a massa em uma camada fina, dourar, virar, retirar da frigideira.</p> <ul style="list-style-type: none">● MINHA DICA: Para fazer crepes, misturar a mesma quantidade de farinha de trigo com 1 ovo; duas gemas; 3/8 l de creme de leite fresco; 3/8 l de leite e uma pitada de sal. Despejar a massa em uma frigideira untada com manteiga concentrada formando uma camada fina e assar dos dois lados.	

Großmutter's Leibspeisen: 936 Rezepte aus der guten alten Zeit (GL)		
Texto Fonte	Texto Traduzido	
<p><u>Eierkuchen</u></p> <p>386. Eierkuchen</p> <p>4 – 5 Eier, Salz, Pfeffer, Fett, Schnittlauch oder Petersilie, Fleischreste oder Schinken</p> <p>Frische Eier mit Salz und Pfeffer fest verrühren. In Pfanne mit heißem Fett eingießen. Geschnittene Fleischreste oder Schinken daraufgeben, etwas umrühren und auf einer Seite rasch anbacken. Mit Backschaufel wenden, auf der anderen Seite <i>anziehen</i> lassen. Auf erwärmter Platte mit Petersiliengrün oder Schnittlauch anrichten.</p>	<p>Omelete</p> <p>386 Omelete</p> <p>4-5 ovos, sal, pimenta, gordura, cebolinha ou salsinha, sobras de carne ou presunto</p> <p>Bater os ovos frescos com sal e pimenta. Despejar em uma frigideira untada com gordura quente. Colocar as sobras de carne ou o presunto sobre a massa, misturar levemente e deixar dourar de um dos lados. <i>Usando uma espátula, virar a omelete e deixar crescer do outro lado.</i> Colocar sobre um tabuleiro aquecido e decorar com salsinha ou cebolinha.</p>	
<p>Pfannkuchen</p> <p>398. Einfache Pfannkuchen</p> <p>Mehl, Eier, Milch und Salz zu dünnem, glattem Teig rühren. In eiserner Pfanne etwas Fett heiß werden lassen, soviel Teig eingießen, daß der Boden der Pfanne gut bedeckt ist. Auf beiden Seiten unter öfterem Schütteln backen.</p> <p><i>Beilagen:</i> gekochtes Obst, grüner Salat</p>	<p>Panqueca</p> <p>398. Panqueca Simples</p> <p>Misturar a farinha, os ovos, o leite e o sal formando uma massa homogênea. Derreter um pouco de gordura, despejar uma quantidade de massa até cobrir o fundo da frigideira. Assar dos dois lados.</p> <p><i>Acompanhamento:</i> frutas cozidas, salada verde</p>	

<p><u>Mein erstes Kochbuch mit Servierkunde und Nahrungsmittellehre:</u> <u>ein Arbeitsbuch für alle Schulen, die in die Kochkunst einführen (MK)</u></p>	<p>Texto Fonte</p>	<p>Texto Traduzido</p>
	<p>Palatschinken</p>	<p>Panquecas</p> <p>391. Palatschinken GR 1 b (12 dag Mehl, 1 Ei, 1/4 l Milch, Sz 1, Fett zum Backen Marmelade, Zucker zum Bestreuen. GR 1b. Die gebackenen Palatschinken werden rasch mit Marmelade gefüllt, eingerollt und mit Zucker bestreut sofort serviert. (Wenn Warmstellen notwendig, dann nicht im Rohr, sondern über Dampf.)</p> <p>391. Panquecas Receita básica nº 1 b (12 dag de farinha de trigo; 1 ovo; 1/4 l de leite; sal); gordura para fritar; geleia; açúcar para polvilhar. Receita básica 1b. As panquecas já cozidas são recheadas com geleia, enroladas, polvilhadas com açúcar e servidas imediatamente. (Se for necessário manter as panquecas aquecidas, não fazê-lo no forno, mas sobre vapor.)</p> <p>b) Massa para panquecas doces e salgadas A farinha acrescida do sal é misturada a uma parte do leite em uma tigela até formar uma massa lisa. Em seguida adiciona-se o ovo e o restante do leite. <i>Fritar:</i> Aquece-se a gordura em uma frigideira, escore-se a gordura, despeja-se a massa com uma concha no meio da frigideira e, movendo a frigideira espalha-se a massa até que cubra todo o fundo da frigideira com uma camada fina de massa. Dourar a panqueca dos dois lados.</p> <p>Receita básica 1b.</p> <p>12 dag Mehl Salz 1 Ei 1/4 l Milch</p> <p>12 dag de farinha de trigo sal 1 ovo 1/4 l de leite</p>

Deutsche Hausmannskost: 200 Rezepte traditioneller Küche (DH)		
Texto Fonte	Texto Traduzido	
<p>EIERKUCHEN</p> <p>1 Ei M 0,06 105 g Mehl " 0,04 1/4 5 g Salz " 0,00 1/4 1 Prise Backpulver " 0,00 1/2 1/4 1 Magermilch " 0,02 1/2 40 g Backfett " 0,05 10 g Zucker " 0,00 1/2 M 0,19</p> <p>Vorbereitung: Das Ei wird aufgeschlagen; in einen Topf kommt das Eigelb und in einen andern das Eiweiss. Das Eigelb wird mit Milch und Salz verquirlt, unter Rühren in die Mitte des Mehles geschuettet, welches man allmaehlich damit und mit dem Backpulver verruehrt. Das Eiweiss wird zu Schnee geschlagen und langsam unter die Masse gezogen, die nicht stehen darf. Eine Stielpfanne wird mit Papier trocken ausgerieben.</p> <p>Zubereitung: Nachdem 1 Loeffel Fett heiss und still in der Pfanne wurde, wird die Masse langsam hineingegeben und durch Hin- und Herbewegen der Pfanne gleichmaessig darauf verteilt. Dann laesst man die eine Seite des Eierkuchens, unter oeffterem Schuetten, schoen hellbraun werden, schiebt ihn auf einen Deckel, tut noch ungefaehr 10 g Fett auf die ungebraechene Seite, deckt die Pfanne darauf, dreht diese um, laesst den Eierkuchen, mit dem Deckel bedeckt, einige Augenblicke weiter daempfen und nimmt dann den Deckel ab. Man wird nun bemerken dass der Kuchen schoen aufgegangen ist und baeckt denselben zu schoener Farbe fertig, richtet ihn an und bestreut ihn mit Zucker. Eierkuchen duerfen nicht stehen, wird es notwendig, dann nur auf einem Topf mit heissem Wasser.</p>	<p>Panquecas</p> <p>PANQUECAS</p> <p>1 ovo (0,06 M [marcos alemães]); 105 g de farinha de trigo (0,04-0,25 M); sal (0,00-0,25 M); 1 pitada de fermento em pó (0,00-0,50 M); 1/4 l de leite desnatado (0,02-0,50 M); 40 g de gordura para fritar (0,05 M); 10 g de açúcar (0,00-0,50 M). (Total: 0,19M)</p> <p>Preparação: O ovo é quebrado e a clara é separada da gema. À gema são misturados o leite e o sal, a mistura é despejada no centro da farinha de trigo mexendo constantemente incorporando aos poucos esta e fermento em pó. A clara é batida em neve e misturada lentamente à massa que não deve descansar. Uma frigideira com cabo é limpa com um papel seco.</p> <p>Modo de fazer: Depois de derreter uma colher de gordura na frigideira, a massa é despejada lentamente e espalhada pela superfície movimentando-se a frigideira de modo a formar uma camada fina e uniforme de massa. Deixa-se que um dos lados da panqueca doure, sempre movendo-a, coloca-se a panqueca em uma tampa, unta-se o lado não cozido da panqueca com cerca de 10 g de gordura, coloca-se a frigideira sobre a tampa, vira-se rapidamente e, na frigideira tampada, deixa-se que o outro lado da panqueca cozinhe um pouco e então retira-se a tampa. Poder-se-á notar que a panqueca cresceu bem e deixa-se dourar uniformemente para em seguida ser servida polvilhada com açúcar. Panquecas não podem ser guardadas. Caso seja necessário, então deve-se conservá-las sobre uma panela com água quente.</p>	

ANEXO F – Sumário do livro *Mein erstes Kochbuch**Inhaltsübersicht*

Vorwort	13
Wie benütze ich mein Kochbuch?	14

ARBEITSGRUNDLAGEN

Küchenausdrücke	15
Rationelles Arbeiten	17
Winke für die Hausfrau	18
Nahrungsmittel vorrichten	20
Unsere wichtigsten Zubereitungsarten	22
Moderne Küchenhilfen	23
Richtig würzen	31
Grundmaße in der Küche	31

KOCHREZEPTE

(Mengen für 4 Personen)

Grundrezepte	33
GR 1 Tropfteig u. a.	33
GR 2 Nockerlteig	34
GR 3 Nudelteig	35
GR 4 Strudelteig	35
GR 5 Kartoffelteig	36
GR 6 Hefeteig	37
GR 7 Backpulverteig	40
GR 8 Mürbteig	41
GR 9 Biskuitteig	42
GR 10 Sandmasse	43
GR 11 Brandteig	44
GR 12 Blätterteig	44
Nährwerttabelle	46

Suppen 49**Klare Suppen**

1. Helle Rindsuppe	49
2. Dunkle Rindsuppe	50
3. Kraftbrühe	50
4. Hühnerbrühe	50
5. Knochensud	50
6. Rindsuppenersatz	50
7. Gemüsebrühe	50

Klare Suppen mit Einlagen

8. Tropfteigsuppe	51
9. Grießeinlaufsuppe	51
10. Nudelsuppe	51
Tiroler Nudelsuppe	51
11. Hühnersuppe	51
12. Reibgerstlsuppe	51
13. Milzgerstlsuppe	51
14. Parmesangerstlsuppe	51
15. Leberspätzlesuppe	52
16. Leberreissuppe	52
17. Lebernockerlsuppe	52
18. Leberknöderlsuppe	52
19. Markknöderlsuppe	52
20. Brätknöderlsuppe	53
21. Suppe mit Bröselknöderln	53
22. Suppe mit bunten Knöderln	53
23. Grießnockerlsuppe	53
24. Grießknöderlsuppe	53
25. Suppe mit Speckgrießknöderln	53
26. Goldwürfelsuppe	54
27. Suppe mit geback. Erbsen	54
28. Frittatensuppe (Flädlesuppe)	54
29. Eierstichsuppe	54
30. Suppe mit Hühnerdunstkoch	54
31. Suppe mit Hirndunstkoch	55
32. Suppe mit Biskuitschöberln	55
33. Suppe mit Mehlschöberln	55
34. Suppe mit Spinatschöberln	55

336. Hausmayonnaise	120
337. Amerik. Mayonnaise	121
338. Falsche Mayonnaise	121
339. Hupfelsalat	121
340. Rotrubensalat	121
341. Tomatensalat	121
342. Rettichsalat	122
343. Krautsalat	122
344. Karfiolsalat	122
345. Kohlrabisalat	122
346. Gelbrubensalat	122
347. Gruner Bohnensalat	122
348. Gurkensalat	122
349. Sauerkrautsalat	123
350. Selleriesalat	123
351. Erbsensalat	123
352. Bohnensalat	123
353. Linsensalat	123
354. Kartoffelsalat	123
355. Senfsalat	123
356. Kartoffelsalat mit Kresse	123
357. Pikanter Mischsalat	124
358. Italienischer Salat	124
359. Gemusesalat	124
360. Makkaronsalat	124
361. Gurkensalat mit Senf	124
362. Spinatsalat	124
363. Sellerie-Apfelsalat	125
364. Rotruben-Sellerie-Apfelsalat	125
365. Rohkostplatte	125
366. Gefüllte Tomaten, roh	125
367. Apfelkarotten-Rohkost	125

Pikante Kleingerichte

368. Eiergerichte	126
369. Gefüllte Eier	126
370. Pikante Tomaten	126
371. Fleischsalat	126
372. Rindfleischsalat	127
373. Thunfischsalat	127
374. Heringsalat	127
375. Wurstsalat mit Kese	127

415. Schlosserbuben	136
416. Rettungsringe	137
417. Zwetschenpfesen	137
418. Sardellenbrocken	137
419. Topfennudeln	137
420. Marmeladeknodel	138
421. Gernknodel	138
422. Kirschenmichel	138
423. Mohr im Hemd	138
424. Profiteroles	139

Backereien, Kuchen, Torten

425. Einfache Keks	141
426. Albert-Keks	141
427. Millionenbackerei	141
428. Murbeig zu gemischter Backerei	141
429. Vanillekipferl	141
430. Spitzbuben	141
431. Ischlertortchen	142
432. Husarenkrapferl	142
433. Schwarzwei-Backerei	142
434. Spekulatius	142
435. Spritzbackerei	143
436. Butterbrotchen	143
437. Feine Nukrapferl	143
438. Nustangerl	143
439. Holland. Butterbogen	143
440. Schneekrapferl	144
441. Nuhaufchen	144
442. Kristallkugeln	144
443. Windbackerei	144
444. Kokosbusserl	144
445. Kokostangerl	145
446. Zimtsterne	145
447. Mandelbogen	145
448. Anislaibchen	145
449. Anisbogen	146
450. Hobelspane	146
451. Schaumskarnitzel	146
452. Lisel-Schnitten	146
453. Teeschnitten	146
454. Gewurzbusslerl	146

455. Weinbeer	147
456. Hafermakronen	147
457. Haferflockenkeks	147
458. Lebkuchen	147
459. Gefüllte Lebkuchen	147
460. Lebkuchen	148
461. Einfache Apfelschnitten	148
462. Sacherschnitten	148
463. Nuschnitten	149
464. Topfentascherl	149
465. Linterschnitten	149
466. Hamburgerschnitten	149
467. Topfenschnitten	150
468. Mohnschnitten	150
469. Apfel im Schlafrock	150
470. Murber Apfelstrudel	150
471. Topfenkolatschen	151
472. Wespennester	151
473. Germteigschnecken	151
474. Streuselkuchen	151
475. Obstschnitten	152
476. Faschingskrapfen	152
477. Pariser Kipfel	152
478. Nukipfel	153
479. Nuigel	153
480. Nubeugel	153
481. Nuschifferl	153
482. Obsttortchen	154
483. Apfelbomben	154
484. Falsche Spiegeleier	154
485. Punschkrapferl	154
486. Ostertortchen	155
487. Indianer	155
488. Cremeschnitten	155
489. Wiener Tascherl	156
490. Germblatterteiggeback	156
491. Apfelkuchen	156
492. Rhabarberkuchen	157
493. Kirschkuchen	157
494. Feiner Kirschkuchen	157
495. Biskuitrolle	157
496. Baumstamm	157
497. Aniswieback	158
498. Bischofsbrot	158
499. Teekuchen	158

500. Nußkuchen	158	540. Schokoladecreme II.	168	571. Schokoladesoß I.	174	604. Kräutertee	182
501. Gesundheits- Marmorkuchen	159	541. Eiweißglasur	169	572. Schokolade-Kaffeesoß	174	605. Apfelschalentee	182
502. Topfenkuchen	159	542. Zitronenglasur	169	573. Schokoladesoß II.	174	606. Glühwein, Glühmost	182
503. Obstkuchen (Mürbteig)	159	543. Kaffeeglasur I.	169	574. Karamelloß	175	607. Punsch	183
504. Obstkuchen (Rührteig)	159	544. Rumglasur	169	575. Fruchtsoß	175		
505. Schwedischer Apfelkuchen	160	545. Kaffeeglasur II.	169	576. Marmeladesoß	175	Kalte Getränke	183
506. Gugelhupf	160	546. Schokoladeglasur	169	577. Vanillecreme	175		
507. Gernstfriezel	160	547. Kakaoglasur	170	578. Kalte Apfelspeise	175	608. Zitronenlimonade	183
508. Weihnachtsstollen	160	548. Schokoladefettglasur	170	579. Orangencreme	176	Orangenlimonade	183
509. Savarin	161	549. Zebtaglasur	170	580. Bananencreme	176	609. Obstsäfte mit Milch	183
510. Gefüllter Gugelhupf	161	550. Rot-weiß-Glasur	170	581. Tutti-frutti-Creme	176	610. Milchmixgetränke	183
511. Gefüllter Germreikuchen	161			582. Topfencreme	177	611. Milchmixgetränke mit Topfen	184
512. Mohnstrudel	162	Kompotte und andere Fruchtspeisen	171	583. Topfencreme mit Früchten	177	612. Gemüsesäfte	184
513. Nußkranz	162			584. Topfencreme mit Orangen	177		
514. Früchtenbrot	162			585. Gefrorenes	177		
515. Falsche Linzertorte	162					Konservieren von Obst und Gemüse	185
516. Echte Linzertorte	163	551. Apfel-, Birnenkompott	171	Süßes Allerlei	179		
517. Gerührte Linzertorte	163	552. Kirschenkompott	171	586. Marzipan	179	613. Saftbereitung	186
518. Falsche Sachertorte	163	553. Marillen-, Pfirsichkompott	171	587. Kastanien-, Bohnenreis	179	614. Fruchtgelee	186
519. Schokoladetorte	163	554. Johannisbeerkompott	171	588. Kalter Früchtenreis	179	615. Marmelade, Jam	186
520. Fruchttorte	163	555. Stachelbeerkompott	171	589. Bräutübelbier	179	616. Zuckeressigfrüchte	187
521. Bröselorte	164	556. Schwarzbeerkompott	171	590. Götterspeise	180	617. Einkochen im Dunst	187
522. Schwäbische Bröselorte	164	557. Holunderkompott	171	591. Apfelschnee	180	618. Senfgurken	188
523. Rübiltorte	164	558. Rhabarberkompott	172	592. Fruchtischaum	180	619. Essiggurken	188
524. Biskuitorte	164	559. Apfelmus	172	593. Marmeladeschaum	180	620. Essiggemüse	189
525. Nußorte	165	560. Zwetschenröster	172	594. Saftischaum	180	621. Sauerkraut	189
526. Kaffeecremeorte	165	561. Kompott aus Dörr Obst	172	595. Milchchaudeau	180		
527. Obstorte	165	562. Orangensalat	172	596. Eierlikör	180		
528. Punschtorte	165	563. Orangen-Apfelsalat	172			KINDER- UND KRANKENKÜCHE	
529. Dobostorte	166	564. Gemischter Fruchtsalat	172	Getränke	181	Allgemeine Richtlinien	193
530. Malakofftorte	166	565. Birchermüsli	173	Warme Getränke	181	Kinderküche	194
531. Haustorte	166	566. Schwedenfrüchte	173			Krankenküche	195
		567. Früchtekaltschale mit Topfen	173				
Füllen und Glasuren	167			597. Bohnenkaffee	181	ZEITGEMÄSSE KÜCHENWIRTSCHAFT	
532. Topfenfüllen	167	Soßen, Cremespeisen und Gefrorenes	174	598. Mischkaffee	181		
533. Mohnfüllen	167			599. Malzkaffee	182	Speisenzusammenstellung	197
534. Nußfüllen	167			600. Kakao	182	Schnellküche	198
535. Vanillecreme	168	568. Kanariemilch	174	601. Schokolade	182	Resteverwertung	199
536. Kaffeecreme I.	168	569. Vanillesoß I.	174	602. Honig-Eiermilch	182		
537. Schokoladecreme I.	168	570. Vanillesoß II.	174	603. Tee	182		
538. Haselnußcreme	168						
539. Kaffeecreme II.	168						

Moderne Vorratswirtschaft	200
Aufbewahrung	
(Vorratsschrank, Kühlschrank)	201
Konservierung (Gekühlte	
Tiefkühlwaren, Einfrieren)	202

SERVIERKUNDE

Benehmen bei Tisch	210
Der gedeckte Tisch	212
Der Eßraum und seine	
Einrichtung	212
Tischgeräte	214
Tischschmuck	217
Tischdecken	218

Anrichten und Servieren	221
Anrichten der Speisen	221
Servieren und Abservieren	223
Getränke	225

Gastlichkeit im Hause	227
Wir bekommen Besuch	227
Wir laden ein	227
Wir sind eingeladen	231

WISSENSGRUNDLAGEN FÜR DIE RICHTIGE ERNÄHRUNG

Ernährungslehre	232
Was die Hausfrau von der	
Ernährung wissen soll:	
Aufgaben der Nahrung	232
Eiweiß	233
Fette	234
Kohlehydrate	236
Wasser	238
Mineralstoffe	239
Vitamine	240, 242
Richtige Ernährung	243
Gesund und schlank sein	245

Nahrungsmittelkunde	248
Was die Hausfrau von den	
Nahrungsmitteln wissen soll:	
Milch und Milcherzeugnisse	248
Ei	251
Fleisch	252
Fische	260
Fette	261
Zucker und Honig	263
Getreide und	
Getreideerzeugnisse	264
Kartoffeln	268
Hülsenfrüchte	269
Gemüse und Pilze	270
Obst	273
Würzstoffe	275
Getränke	277
Teiglockerungsmittel	278
Rezeptverzeichnis	281

Inhalt

Wichtige Vorbemerkungen und gute Ratschläge . . .	Seite 9
1. Suppen	Nr. 1 – 62
2. Fleischspeisen warm und kalt Sulzen und Pasteten	Nr. 63 – 191
3. Geflügel und Wildgeflügel	Nr. 192 – 224
4. Wildbret und Kaninchen	Nr. 225 – 245
5. Fische	Nr. 246 – 260
6. Soßen, Salate Gemüse und Pilze	Nr. 261 – 340
7. Kartoffelspeisen und Knödel Mehlspeisen und Reis als Beilagen zu Fleisch	Nr. 341 – 383
8. Eierspeisen und Eiervorspeisen	Nr. 384 – 397
9. Mehlspeisen, Topfenspeisen und Milchspeisen	Nr. 398 – 437
10. Schmalzgebackenes und Aufläufe Puddings und Süßspeisen	Nr. 438 – 524
11. Backwerk verschiedenster Art Obstkuchen und feine Kuchen Glasuren und Torten	Nr. 525 – 703
12. Süße Soßen, Cremes und süße Sulzen	Nr. 704 – 736
13. Dunstobst und eingemachte Früchte Fruchtsäfte und Essigfrüchte	Nr. 737 – 824
14. Gefrorenes Liköre und Obstweine Verschiedene Getränke	Nr. 825 – 867
15. Verschiedenes	Nr. 868 – 880
16. Gerichte aus südlichen Ländern	Nr. 881 – 936



APÊNDICE A – Questionário de verificação (para alemães)

Geburtsort (Stadt, Bundesland, Land): _____

1. Haben Sie schon einmal Palatschinken gegessen?
() Nein () Ja, und sie schmecken genau wie _____.
2. Kennen Sie Marillen?
() Nein () Ja, das sind _____.
3. Haben Sie schon einmal Melanzani gegessen?
() Nein () Ja, schmeckt genau wie _____.
4. Kennen Sie Paradeisersuppe?
() Nein () Ja, schmeckt genau wie _____.
5. Haben Sie Knödel bzw. Semmelknödel gegessen?
() Nein () Ja, schmecken genau wie _____.
6. Kennen Sie Karfiol?
() Nein () Ja, schmeckt genau wie _____.
7. Haben Sie schon einmal Kekse gekostet?
() Nein () Ja, schmeckt genau wie _____.
8. Haben Sie schon einmal Erdäpfel gegessen?
() Nein () Ja, die schmecken wie _____.
9. Haben Sie schon einmal Beiried gegessen?
() Nein () Ja, das ist _____.
10. Kennen Sie Fleischlaibchen?
() Nein () Ja, das ist _____.
11. Wissen Sie was „dag“ bedeutet?
() Nein () Ja, das ist _____.

APÊNDICE B – Questionário de verificação (para austríacos)

Geburtsort (Stadt, Bundesland, Land): _____

1. Kennen Sie Pfannkuchen?
() Nein () Ja, schmecken genau wie _____.
2. Kennen Sie Aprikosen?
() Nein () Ja, sieht aus wie _____.
3. Kennen Sie Auberginen?
() Nein () Ja, sehen aus wie _____.
4. Kennen Sie Tomatensuppe?
() Nein () Ja
5. Kennen Sie Klöße?
() Nein () Ja, das sind zum Beispiel _____.
6. Kennen Sie Blumenkohl?
() Nein () Ja, sieht aus wie _____.
7. Kennen Sie Plätzchen?
() Nein () Ja, das sind _____.
8. Kennen Sie Kartoffel?
() Nein () Ja, schmeckt genau wie _____.
9. Wissen Sie, was eine Hochrippe ist?
() Nein () Ja, das ist _____.
10. Kennen Sie Frikadellen?
() Nein () Ja, das ist _____.
11. Wissen Sie was „g“ bedeutet?
() Nein () Ja, das ist _____.